BIMESTRALE - N.34 - 2016 - € 5,40

I GRANDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

100 RICETTE
12 SCUOLE DI CUCINA

Antipasti: dal baccalà fritto ai baci di dama salati
Primi: dal timballo di ziti ai cappelletti in brodo
Secondi e contorni: dalla faraona con le castagne alla terrina russa
Dolci: pandorini agli agrumi, torrone, tronchetto al cioccolato, alberelli di neve
Con le **scuole** dei piatti più complessi

AL.MA MEDIA s.r.l.
Sede
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000
alma.direzione@almamail.tv
Direzione Commerciale e Pubblicità
Via Santa Maria Valle, 3 - 20123 Milano
tel. +39 02.55410.829 fax +39 02.55410.734
alma.pubblicita@almamail.tv
PRESIDENTE
Ermanno Ruscitti
RELAZIONI ESTERNE *alma.relazioni@almamail.tv*
Giacomina Valenti *giacomina.valenti@almamail.it*
DIREZIONE EDITORIALE *alma.editoria@almamail.tv*
Corrado Azzolini *corrado.azzolini@almamail.it*
DIREZIONE COMMERCIALE *alma.pubblicita@almamail.tv*
Luciano La Tona *luciano.latona@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona *valter.latona@almamail.it*
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì *giulia.macri@almamail.it*
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi *francesco.monteforte@almamail.it*
REDAZIONE
Emanuela Bianconi *emanuela.bianconi@almamail.it*
REDAZIONE TESTI
Muriel Lucchese
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral *marta.koral@almamail.it*
IMPAGINAZIONE
Valentina Gaffi
RICETTE
A.Adams; G.Aresu; F.Argentino; M.Avalos Flores; M.Bacherini; M.Bianchessi; G.Bigazzi; F.Campoli; R.Caucci; M.E.Curzio; A.Dandini; S.Fagioli; C.Gargioni; C.Lunardini; M.Malantrucco; C.Manzi; E.Marchetti; L.Messeri; L.Montersino; G.Nosari; C.Nosari; V.Perin; D.Persegani; M.Piccheri; M.Poggi; M.Rossetti; S.M.Teutonico; P.Tizzanini; A.Totaro; D.Usai.

FOTO COVER
E. ANDREINI
FOTO
E.Andreini; S.Angelini; A.Aravini; C.Bellasio; F.Brambilla; R.Caucci; S.Censi; A.De Santis; M.Della Pasqua; A.Favara; C.Gargioni; L.Lupori; T.Mattiello; G.Nofrini; M.Ravasini; M.Rella; A.Romiti; S.Rossi; S.Serrani; M.Sjoberg; S.Verbert.
CONCESSIONARIA
POSTER PUBBLICITÀ & P.R. srl
Via Angelo Bargoni, 8 - 00153 Roma
tel. +39 06.68.89.69.11 - fax +39 06.68.89.69.39
poster@poster-pr.it
STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
Via Zanica 92 - 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1
DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media Spa
via Cazzaniga, 19 – 20132 Milano – tel. +39 02.25.821

Reg. Trib. Roma N° 47/2011 del 17 Febbraio 2011

FINITO DI STAMPARE NOVEMBRE 2016
SERVIZIO ARRETRATI
Informazioni: tel. +39 039 99.91.541- fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

SEMPRE FESTA CON I TUOI....

Le festività natalizie, si sa, sono l'occasione perfetta per riunire parenti e amici attorno a una tavola imbandita. Molti sono i dettagli ai quali prestare attenzione per fare bella figura con le persone che più si amano. Le pagine che seguono vi permetteranno di non avere più dubbi in merito al menù; grazie a una selezione di più di 100 ricette, che spaziano dalle più classiche alle rivisitazioni creative, infatti, la tradizione culinaria italiana non avrà più segreti e potrete accontentare anche i commensali più esigenti. Sistemata la sostanza, potrebbe rimanere qualche dubbio su questioni che attengono alla forma, che poi è innanzitutto espressione bella di funzionalità, come l'apparecchiatura della tavola e la scelta dei suoi accessori. Anche in questo caso vogliamo aiutarvi con qualche consiglio.
Scegliete una tovaglia in cotone o lino, preferibilmente nei toni del bianco o dell'ecrù e abbinatevi dei tovaglioli in tinta. Tovaglioli sempre in tessuto, se la mise en place è elegante.
Ponete sempre le posate ai lati del piatto, in ordine d'uso dall'interno all'esterno. Idem con i bicchieri: disponete questi ultimi (non necessariamente di cristallo e coordinati, eventualmente anche assortiti, ma con gusto) davanti ai vostri ospiti ponendo il più piccolo a destra e proseguendo in ordine crescente.
Potete anche prevedere l'ordine di mescita: flûte, acqua, vino bianco, vino rosso, sarà più facile servire e orientarsi.
Per maggior comodità, se gli ospiti sono numerosi, prevedete piatti da portata da cui servirsi, invece di porzioni singole. Consigliato un mobile buffet, un servant o anche un carrello su cui appoggiare alcune vettovaglie, per non ingombrare eccessivamente il tavolo, sul quale, a Natale, non dovrebbero mancare le candele!
E, dopo aver provveduto a tutto, rilassatevi con parenti e amici e godetevi le Feste.

La Redazione

I GRANDI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Antipasti: dal baccalà fritto ai baci di dama salati
Primi: dal timballo di ziti ai cappelletti in brodo
Secondi e contorni: dalla faraona con le castagne alla terrina russa
Dolci: pandorini agli agrumi, torrone, tronchetto al cioccolato, alberelli di neve
Con le scuole dei piatti più complessi

I grandi piatti della tradizione
SOMMARIO

Mangiateli con gli occhi!

Scuola di cucina

Chi ben comincia…

I primi della classe

Secondi a nessuno

Mangiateli con gli occhi!

Un'ottima compagnia

Dulcis in fundo

Una questione di buon gusto

Un patrimonio artistico fuori dal comune, la genialità dei letterati, la creatività degli stilisti e degli artigiani; queste sono alcune delle caratteristiche che, senza dubbio, hanno contribuito a rendere la cultura italiana una delle più apprezzate a livello mondiale. Ma a lasciare (letteralmente) a bocca aperta i tanti turisti, oltre che gli italiani stessi, contribuisce anche la nostra intramontabile tradizione culinaria; un insieme di piatti che spazia da portate semplici a preparazioni complesse e raffinate e che include ingredienti in grado di soddisfare tutti i palati: è questa la chiave del successo della nostra cucina. Ed è proprio in un ideale viaggio alla scoperta delle meraviglie gastronomiche del bel paese che questo volume si propone di guidarvi, come una sorta di Cicerone. La partenza è affidata alla nostra immancabile scuola di cucina, che con i suoi consueti step fotografici vi permetterà di carpire i trucchi essenziali per la perfetta realizzazione di capisaldi come le lasagne alla bolognese, l'arrosto di vitello o le patate duchessa. Largo, poi, a un variegato ricettario che si apre con gli antipasti, prosegue con primi e secondi (rigorosamente suddivisi in base agli ingredienti dominanti) e si chiude con contorni e dolci. Una lunga rassegna contenente sia le ricette in versione originale che alcune varianti più creative, pensata per permettervi di deliziare amici e parenti durante le grandi tavolate, tipiche delle imminenti festività natalizie.

Scuola di cucina

- Frittelle di baccalà
- Praline croccanti di cotechino e lenticchie
- Canederli in brodo
- Lasagne alla bolognese
- Timballo di ziti con ragù di salsiccia
- Ziti mare e orto nel sacchetto
- Arrosto di vitello al profumo di malga
- Cappone farcito con zucca e zenzero
- Rombo al forno con patate
- Panettone alla vernaccia

Frittelle di baccalà

Perfette per essere servite come antipasto, soprattutto nel periodo delle festività natalizie, queste frittelle di baccalà devono il loro successo al gusto delicato e alla semplicità degli ingredienti e del processo di preparazione.

Ingredienti
per 4 persone

200 g di filetti di baccalà
400 g di acqua
400 g di farina
200 g di uova
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Spazzolate il baccalà per eliminare il primo strato di sale (**foto A**). Sciacquatelo delicatamente e con cura, mettetelo in una bacinella di acqua fredda e lasciatelo in ammollo per tre giorni, cambiando l'acqua ogni 8 ore. Trascorso il tempo, scolatelo, asciugatelo con un canovaccio pulito e spellatelo (**foto B)**. Eliminate eventuali lische e tagliatelo a tocchetti rettangolari.

2 Versate l'acqua in una ciotola, aggiungete a pioggia la farina, attraverso un setaccio, e iniziate a mescolare. Incorporate le uova sbattute e amalgamate, fino a ottenere una pastella fluida e omogenea.

3 Passate un tocchetto alla volta nella pastella (**foto C**) , servendovi di un cucchiaio. Scolate la pastella in eccesso, tuffate i tocchetti in olio extravergine di oliva ben caldo (**foto D**) e fate friggere fino a doratura. Man mano che i filetti sono pronti, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Al termine, regolate di sale, portate in tavola e servite.

A

B

C

D

Praline croccanti di cotechino e lenticchie

Protagonista indiscusso delle festività natalizie, il cotechino con le lenticchie vi viene proposto in una nuova veste, che vi permetterà di sorprendere i vostri ospiti, grazie a una preparazione pensata per chi ama la tradizione, ma non intende rinunciare a un tocco di creatività in cucina.

Ingredienti
per 4 persone

1 cotechino già cotto e freddo
300 g di patate già lessate
2 uova
100 g di parmigiano
100 g di lenticchie già cotte
1 punta di cucchiaino di zafferano
1/2 cipolla tritata
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
noce moscata
mandorle a lamelle
brodo di carne
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Spellate il cotechino freddo e tagliatelo prima a fettine (**foto A**), poi a dadini. Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in padella con un filo di olio; unite le lenticchie e il concentrato di pomodoro e allungate con poco brodo. Fate ridurre fino a che le lenticchie non saranno belle dense; regolate di sale e di pepe.

2 Con uno schiacciapatate, schiacciate le patate ancora tiepide e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola; unite il parmigiano, lo zafferano, la noce moscata e i tuorli (**foto B**) e mescolate accuratamente. Con l'impasto ottenuto formate tante palline e inseritevi un

dadino di cotechino all'interno; aggiungete un cucchiaino di lenticchie e chiudete le palline con un altro po' di impasto (**foto C**).

3 Sbattete gli albumi a neve morbida e passatevi le palline; fatele rotolare nelle lamelle di mandorle (**foto D**) e disponetele in una teglia, rivestita con carta forno. Infornate a 200 °C e fate dorare per circa 10 minuti. Levate, distribuite nei pirottini di carta dorata e portate in tavola.

A

B

C
D

Canederli in brodo

Fiore all'occhiello della tradizione altoatesina, i canederli in brodo sono la dimostrazione pratica del fatto che da ingredienti semplici, ma genuini, del territorio, si può ricavare un piatto gustoso e completo, di scuola.

Ingredienti
per 4 persone

500 g di pane raffermo
150 g di speck
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
2-3 steli di erba cipollina
3 uova
4 dl di latte
40 g di farina
1,5 l di brodo di carne
noce moscata
burro
sale

Preparazione

1 Tagliate a dadini il pane raffermo; fate saltare la dadolatina in una padella con una noce di burro fuso (**foto A**) e trasferitela in una terrina. Tagliate a dadini piccoli anche lo speck (**foto B**), tritate il prezzemolo e l'aglio, tagliuzzate l'erba cipollina e aggiungete tutto alla dadolatina di pane.

2 Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con il latte. Versate il composto nella terrina con gli ingredienti trattati, mescolate e lasciate riposare per circa un'ora. Trascorso il tempo, aggiungete la farina (**foto C**), regolate di sale e mescolate bene, fino a ottenere un impasto morbido e della giusta consistenza. Con le mani inumidite, formate tanti gnocchi rotondi del diametro di circa 5 cm (**foto D**).

3 Lessate i canederli in abbondante acqua bollente salata per 10-15 minuti (**foto E**), scolateli in una zuppiera di servizio, copriteli con abbondante brodo di carne bollente e serviteli.

A

B

C

D

E

Lasagne alla bolognese

Piatto tipico della cucina emiliana, le lasagne alla bolognese sono entrate di diritto nella miglior rappresentanza della tradizione culinaria italiana; qui ve le proponiamo nella versione classica, universalmente conosciuta, con besciamella e ragù.

Ingredienti

per 6/8 persone

400 g di ragù alla bolognese
500 g di pasta all'uovo
100 g di parmigiano
burro
olio extravergine
sale

per la pasta
6 uova
600 g di farina

Preparazione

1 Preparate la pasta: setacciate la farina sulla spianatoia e fate la classica fontana (**foto A**). Unite al centro le uova, aggiungete un pizzico di sale e sbattetele con una forchetta, incorporando man mano un po' di farina. Lavorate tutto con le mani, fino a ottenere un impasto perfettamente liscio e omogeneo. Dategli forma di palla copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare per 30 minuti. Trascorso questo tempo, infarinate il piano da lavoro, appiattite il panello con le mani e schiacciatelo con il mattarello (**foto B**); servitevi, poi, di una sfogliatrice per stendere la pasta in sfoglia dello spessore di 3 cm circa (**foto C**).

2 Portate a ebollizione abbondante acqua, unite un filo di olio e un pizzico di sale; mettete la pasta, una sfoglia alla volta, e lessatela. Prelevatela con una schiumarola e versatela in una

ciotola con abbondante acqua fredda. Scolatela e fatela asciugare su un canovaccio pulito.

3 Imburrate una pirofila. Disponete la besciamella e la sfoglia. Farcite, alternando, con uno strato di ragù, burro a fiocchetti, parmigiano grattugiato e besciamella e con uno strato di besciamella e parmigiano. Proseguite a realizzare gli strati terminando con uno strato di besciamella, parmigiano e ragù (**foto D**); infornate a 180 °C per 30 minuti; alzate a 230 °C e fate gratinare. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

A

B

C
D

Timballo di ziti al ragù di salsiccia

Gli ziti al forno al ragù di salsiccia, primo piatto ricco, invitante e adatto alle più disparate occasioni, diventano, in questa variante, l'ingrediente base di un gustosissimo timballo; un modo creativo per servire in tavola un grande classico della nostra cucina.

Ingredienti
per 4 persone

350 g di ziti lunghi
200 g di scamorza affumicata
250 g di salsiccia
150 g di piselli già lessati
800 g di pomodori pelati
2 uova
1 cipolla
vino bianco
parmigiano grattugiato
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Lessate gli ziti in acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio. Scolateli molto al dente e distribuiteli, ben allungati e non sovrapposti, su un canovaccio inumidito (**foto A**). Fate appassire la cipolla tritata in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete la salsiccia sgranata e fate rosolare. Sfumate con un goccio di vino, unite i pomodori, schiacciateli con una forchetta, incoperchiate e fate cuocere per 40 minuti a fuoco basso. A 5 minuti dal termine, aggiungete i piselli. Regolate di sale e di pepe. Levate e lasciate raffreddare.

2 Imburrate abbondantemente uno stampo a

cupola del diametro di 20-22 cm e spolverizzate l'interno con il pangrattato. Ritagliate un disco di carta forno del diametro di 12 cm, stendetelo sul fondo dello stampo (**foto B**), imburratelo e spolverizzatelo di pangrattato. Tagliate la scamorza a dadini, raccoglietela in un colapasta e lasciate asciugare.

3 Sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e un goccio di acqua. Passate uno zito nell'uovo, sgocciolatelo e disponetelo a spirale sul fondo dello stampo, partendo dal centro. Continuate allo stesso modo uno zito alla volta, mettendoli ben vicini e premendoli contro lo stampo (**foto C**).

4 Spezzate gli ziti rimasti in 3-4 pezzi e conditeli con metà ragù. Aggiungete la scamorza e un paio di cucchiai di parmigiano e mescolate. Versate gli ziti nello stampo (Foto D), fino a riempirlo completamente, e spolverizzate con un po' di pangrattato. Infornate a 190 °C per 20-30 minuti. Levate e lasciate riposare per una decina di minuti. Scaldate il ragù rimasto e versatelo in una salsiera. Appoggiate un piatto sullo stampo e sformate il timballo. Levate e servite con il ragù a parte.

C

D

Ziti mare e orto nel sacchetto

In questo classico primo di pesce della vigilia, proposto in versione rivisitata, il sapore degli ingredienti di base è esaltato dalla preparazione al cartoccio che permette di mantenere inalterati gusto e consistenza delle materie prime.

Ingredienti

per 4 persone

400 g di ziti
500 g di pomodorini datterino
2 zucchine
1 peperone giallo
1 melanzana
400 g di filetto di rana pescatrice a dadini
1 scatola di polpa di granchio
300 g di capesante già sgusciate
400 g di mazzancolle già sgusciate
2 calamari già puliti
2 spicchi di aglio
1 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di basilico
2 rametti di timo limonato
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate, mondate e tagliate a julienne le zucchine, il peperone e la melanzana. Fateli saltare in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato e un pizzico di peperoncino per una decina di minuti (**foto A**). Completate con i pomodorini a spicchi, profumate con un po' di basilico e padellate velocemente. Salate, pepate e levate.

2 Tagliate i calamari a dadini. Scaldate un filo di olio in un'altra padella con l'aglio rimasto, schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete tutto il

pescato e fate saltare a fuoco vivace (**foto B**). Bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Al termine, completate con la polpa di granchio e il timo limonato e mescolate.

3 Lessate gli ziti in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Scolateli bene al dente e conditeli con gli ortaggi preparati (**foto C**).

4 Distribuite la pasta condita nei cartocci di carta forno. Aggiungete il condimento di pesce e chiudete il cartoccio con un laccetto (**foto D**). Infornate a 190 °C e fate cuocere per 7 minuti. Levate e disponete nelle fondine. Aprite i cartocci, irrorate con un'emulsione di olio, basilico spezzettato, peperoncino tritato e timo limonato e servite.

A

B

C

D

Arrosto di vitello al profumo di malga

**Realizzato con pochi e semplici ingredienti, questo arrosto al profumo di malga è un secondo piatto dal gusto deciso, grazie alla presenza del prosciutto di Praga e dello speck, ma allo stesso tempo delicato, grazie al contributo offerto dalla fontina.
La sua presentazione scenografica contribuirà a conferire un tocco maestoso alla tavola imbandita.**

Ingredienti
per 6/8 persone

1 kg di carne di vitello in una fetta unica (spalla o pancia)
200 g di prosciutto di Praga a fette
100 g di speck a fette
300 g di fontina
2 carote
2 porri
1 costa di sedano
1 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di bacche di ginepro
1 mazzetto aromatico misto (rosmarino, salvia, timo e alloro)
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Stendete la carne su un tagliere, salate, pepate e coprite con il prosciutto e lo speck, disponendoli a fette nel senso della lunghezza. Aggiungete la fontina, tagliata a bastoncini, e arrotolate dal lato corto (**foto A**).

2 Legate il rotolo con spago da cucina (**foto B**). Mondate gli odori e tagliateli a tocchetti. Disponete la carne in una pirofila e unite una noce di burro e un filo di olio; aggiungete gli odori, il mazzetto aromatico e le bacche di ginepro. Salate, pepate e fate

rosolare in forno a 190 °C per qualche minuto, girando l'arrosto di tanto in tanto.

3 Bagnate la carne con un goccio di vino, coprite con un foglio di carta alluminio e fate cuocere per circa 1 ora e mezza, bagnando di tanto in tanto con il vino restante e con il fondo di cottura (**foto C**).

4 Una volta a cottura, levate l'arrosto, eliminate il mazzetto aromatico e tenete da parte. Frullate il fondo di cottura fino a ottenere una salsina omogenea (**foto D**). Tagliate la carne a fette e servite con la salsa ottenuta.

A

B

C

D

Cappone farcito con zucca e zenzero

Piatto da sempre associato alle festività natalizie, il cappone farcito viene qui presentato in una variante creativa, il cui punto di forza è dato dall'equilibrio tra il sapore dolce, conferito dalla zucca, e la nota speziata, aggiunta tramite l'uso dello zenzero.

Ingredienti
per 4 persone

1 cappone già disossato
500 g di zucca già mondata
1 radice di zenzero
10 fette di pancetta tesa
1 cavolo nero
150 g di polpa di manzo macinata
150 g di polpa di maiale macinata
2 limoni
2 arance
1 rametto di rosmarino
1 rametto di timo limonato
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale
pepe bianco

Preparazione

1 In una ciotola raccogliete le carni macinate, salate, pepate e profumate con le scorze grattugiate degli agrumi (**foto A**); condite con un filo di olio e mescolate accuratamente. Coprite con pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per una mezz'ora.

2 Stendete il cappone su un tagliere, insaporite con un pizzico di sale e profumate con una macinata abbondante di pepe. Massaggiate accuratamente. Pelate la radice di zenzero e insaporitevi bene la superficie della carne

(**foto B**), quindi lasciate riposare per qualche minuto.

3 Tagliate a dadini la zucca e trasferitela in una teglia, rivestita con carta forno; infornate a 160 °C e fate cuocere per una mezz'ora, o comunque fino a quando sarà ben tenera. Levate e lasciate raffreddare, quindi schiacciate la zucca con una forchetta. Mondate il cavolo nero e sbollentate le foglie in acqua bollente e salata; scolatele per bene e tagliatele a pezzetti piccoli (tenetene da parte qualcuna per la decorazione finale). Unite tutto alla carne e

A

B

mescolate accuratamente. Stendete la farcia sul cappone e arrotolatelo ben stretto (**foto C**).

4 Avvolgete il rotolo ottenuto con le fettine di pancetta e legate con spago da cucina (**foto D**). Trasferite il cappone in una teglia da forno, guarnite con fettine di arancia e limone e profumate con rosmarino e timo. Condite con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa un'ora, bagnando di tanto in tanto con il vino. Levate e lasciate intiepidire. Realizzate alcune roselline con le foglie di cavolo tenute da parte e servite il rotolo tagliato a fette.

C

D

Rombo al forno con patate

Piatto di elegante semplicità, purché il pescato sia rigorosamente freschissimo e gli altri ingredienti, patate e olive, di prima scelta. In più, poche spine e gusto delicato lo rendono adatto anche ai più piccoli.

Ingredienti
per 4 persone

1 rombo da circa 1,5 kg già eviscerato
6 patate medie del Fucino
10/12 olive di Gaeta snocciolate
2/3 foglie di alloro
1 ciuffo di prezzemolo
½ bicchiere di vino bianco
farina
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Versate 4-5 cucchiai di olio in una ciotola, unite il prezzemolo tritato e le foglie di alloro, pepate ed emulsionate con una forchetta. Disponete il rombo in un vassoio, irroratelo con l'emulsione (**foto A**) e lasciate riposare per un paio di ore.

2 Lessate le patate per 5 minuti; poi pelatele e tagliatele a rondelle sottili. Ponetele in una placca da forno foderata con apposita carta (**foto B**), conditele con sale, pepe e un filo di olio e fatele cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti.

3 Intanto, scolate il rombo salatelo, pepatelo e spolverizzatelo con la farina (**foto C**). Levate la placca con le patate dal forno, disponete sopra il letto di patate il rombo, aggiungete le olive e rimettete in forno per 10

minuti. Innaffiate con il vino bianco e portate a termine la cottura per 10-15 minuti. Levate il rombo dal forno, spellatelo delicatamente (**foto D**) e dividetelo in filetti. Distribuite le patate nei piatti individuali, unite i filetti di rombo e servite.

A

B

C

D

Panettone alla vernaccia

Protagonista delle festività natalizie, questo panettone deve la sua unicità all'aggiunta nell'impasto di un ingrediente straordinario: la Vernaccia; altro punto di forza della sua preparazione è dato dal doppio impasto che garantisce una eccellente consistenza finale.

Ingredienti

per il primo impasto
1 kg di farina 00 forte
250 g di lievito naturale
300 g di zucchero
250 g di acqua
125 g di Vernaccia di Serrapetrona docg dolce
250 g di tuorli
350 g di burro di centrifuga

per il secondo impasto
250 g di farina 00 forte
90 g di acqua
40 g di Vernaccia di Serrapetrona docg dolce
15 g di sale
320 g di zucchero
400 g di burro da centrifuga
375 g di tuorli
575 g di uvetta macerata nella Vernaccia
375 g di frutti di bosco semicanditi

Preparazione

1 Raccogliete tutti gli ingredienti (**foto A**). Preparate il primo impasto: in una planetaria mettete l'acqua e la Vernaccia a una temperatura di 23-24 °C e lo zucchero; amalgamate fino a ottenere uno sciroppo, aggiungete la farina e il lievito (**foto B**) e impastate per circa 15-20 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporate il burro morbido e i tuorli

e lavorate fino a completo assorbimento. Mettete l'impasto in un recipiente leggermente imburrato, coprite con un telo e fate lievitare per circa 12-14 ore, o comunque finché l'impasto non sia triplicato in volume (**foto C**).

2 Per il secondo impasto: nella planetaria versate l'impasto lievitato, la farina, il sale e l'acqua con la Vernaccia. Lavorate per circa 20 minuti. Unite lo zucchero e fatelo assorbire bene, poi incorporate i tuorli e il burro morbido. Aggiungete l'uvetta e i frutti di bosco tiepidi e amalgamate per bene. Preparate le pezzature a piacere (**foto D**) (è consigliabile il panettone da

A

B

1 kg, quindi dovrà pesare 1080 g), mettete sopra una tavola di legno, leggermente unta, e lasciate riposare per 45-50 minuti a 28-30 °C. Arrotolate la pasta ben stretta, mettetela negli appositi pirottini di carta per panettone e lasciate lievitare a 30-31°C fino a che la punta dell'impasto non arrivi al bordo del pirottino (circa 6-7 ore). Fate un taglio a croce al centro del panettone, mettete una noce di burro e infornate a 180 °C e per circa 50-55 minuti. Appena sfornato mettete il panettone a testa in giù con degli appositi spilloni in acciaio (se a casa non se ne hanno si possono utilizzare i ferri per fare la maglia). Lasciate asciugare per 8-10 ore.

C

D

Chi ben comincia

- Assaggi di polenta e asiago
- Baci di dama al salmone
- Crocchette di cavolfiore e gorgonzola
- Crostini croccanti alle olive
- Frittelle di lenticchie
- Mozzarella in carrozza
- Polpettine di stoccafisso
- Strudel di pane al grana, fontina e gorgonzola
- Terrina di baccalà alle olive nere in rete di porro
- Tortini di patate e cavolfiore

Assaggi di polenta e Asiago

Ingredienti
per 4 persone

300 g di Asiago fresco
200 g di farina di mais
1 dl di latte
salvia
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Portate a ebollizione ½ l di acqua leggermente salata con il latte. Versate a pioggia la farina e fate cuocere la polenta, continuando a mescolare. Quando la polenta è pronta, rovesciatela su un piano di lavoro, stendetela a uno spessore di circa 2 cm e lasciatela raffreddare. Infine, con un coppapasta, ricavate tanti dischi del diametro di 6-7 cm.

2 Affettate l'Asiago e distribuitelo su metà dei dischi di polenta. Aggiungete un po' di burro a fiocchetti, spolverizzate con 3-4 foglie di salvia tritate, salate, pepate e coprite con i dischi rimasti. Disponete i sandwich di polenta in una pirofila leggermente oliata e infornate a 180 °C per 10 minuti.

3 Nel frattempo fate fondere 50 g di burro in una casseruola con 2-3 foglie di salvia spezzettate. Levate i sandwich dalla pirofila, distribuiteli nei piatti individuali, irrorate con il burro e la salvia e servite.

Baci di dama al salmone

Ingredienti
per 4 persone

80 g di parmigiano
80 g di burro
20-30 ml di vino bianco
100 g di farina 00
100 g di farina di mandorle
50 g di salmone affumicato
60 g di formaggio fresco spalmabile
1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate
1 pizzico di noce moscata
1 cucchiaio di pepe rosa in salamoia
1 pizzico di sale grosso
sale

Preparazione

1 Miscelate le farine e disponetele a fontana; unite al centro il parmigiano grattugiato, il burro a pezzetti ben freddo, il sale grosso e il vino bianco e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

2 Formate tante palline grandi come una noce, disponete su una placca foderata con carta forno e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate e fate raffreddare. Nel frattempo frullate il salmone con il formaggio spalmabile, le erbe tritate, la noce moscata e il pepe rosa. Regolate infine di sale.

3 Attaccate i biscottini, a due a due, con la crema ottenuta, disponeteli su un vassoio e servite i baci di dama ben freddi.

Baci di dama alla crema di olive

Questi sfiziosi baci di dama possono essere realizzati anche nella variante con crema alle olive. Per prepararla è sufficiente sostituire il salmone affumicato con **50 g di olive denocciolate**.

Crocchette di cavolfiore e gorgonzola

Ingredienti
per 6 persone

300 g di cavolfiore
4-5 patate
100 g di gorgonzola
100 g di parmigiano
4 uova
pangrattato
olio di semi di arachide
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate il cavolfiore, dividetelo in cimette e lessatelo per 15 minuti in acqua bollente salata. Poi, scolate le cimette e frullatele.

2 Lessate le patate con la buccia per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, lasciatele intiepidire, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una ciotola.

3 Unite il passato di cavolfiore, 2 uova e il parmigiano, condite con un po' di sale e una macinata di pepe e mescolate per amalgamare. Eventualmente potete aggiungere un po' di pangrattato per regolare la consistenza.

4 Modellate con il composto tante crocchette rotonde, inserendo al centro qualche dadino di gorgonzola. Rompete le altre uova in un piatto e sbattetele con una forchetta, giusto per slegarle. Versate abbondante pangrattato in un altro piatto.

5 Passate le crocchette prima nelle uova, quindi nel pangrattato, premendole leggermente per far aderire l'impanatura. Scaldate abbondante olio in una padella e friggete le crocchette, poche per volta. Man mano che sono pronte, scolatele su carta assorbente da cucina. Al termine, salatele e servitele.

Crostini croccanti alle olive

Ingredienti
per 4 persone

5 fette di pane raffermo
35 g di olive di Gaeta
35 g di pecorino grattugiato
½ rametto di rosmarino
peperoncino in polvere
origano secco
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Disponete le fette di pane raffermo in una pirofila capiente e bagnatele con un bicchiere abbondante di acqua e un cucchiaio di olio. Lasciate ammorbidire. Aggiungete le olive tagliate a pezzettini, il pecorino, un cucchiaino di origano, il rosmarino tritato e un pizzico di peperoncino, e amalgamate accuratamente.

2 Rivestite una teglia in alluminio con un foglio di carta forno; ungete con un filo di olio, versate il composto di pane e compattate con le mani avendo cura di schiacciarlo bene. Infornate in forno già caldo al massimo della temperatura per circa 15 minuti.

3 Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Una volta freddo, spezzettatelo con le mani, raccoglietelo in una busta del pane e portate in tavola.

Frittelle di lenticchie

Ingredienti
per 4 persone

300 g di lenticchie
100 g di pecorino grattugiato
100 g di pane raffermo
1 uovo
1 ciuffo di prezzemolo
latte
cannella in polvere
olio extravergine di oliva
sale
pepe

per la salsa
2 mele rosse
1 stecca di cannella
il succo di 1 limone
sale
pepe

Preparazione

1 Mettete le lenticchie in ammollo in acqua per almeno 6 ore. Ammorbidite il pane raffermo con un goccio di latte. Trascorso il tempo di ammollo delle lenticchie, fatele cuocere in poca acqua per circa mezz'ora. Una volta cotte, scolatele e raccoglietele in una ciotola. Unite il pane, ben strizzato, il pecorino, l'uovo e il prezzemolo tritato. Salate, pepate e mescolate energicamente. Mettete in frigorifero e fate riposare per circa 1 ora.

2 Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti. Fatele cuocere in una casseruola con il succo di limone e la cannella. Regolate di sale e di pepe. Quando saranno morbide, frullatele con un mixer a immersione e passate al setaccio la polpa ottenuta.

3 Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, formate tante polpettine, schiacciatele leggermente e friggetele in abbondante olio ben caldo. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Spolverizzate con altra cannella e servite, accompagnando le frittelle con la salsa di mele.

Mozzarella in carrozza

Ingredienti
per 4 persone

8 fette di pane casereccio
2 mozzarelle di bufala
8 filetti di acciuga sott'olio
3 uova
latte
farina
2 rametti di salvia
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Affettate le mozzarelle, tamponatele e suddividetele su 4 fette di pane, distribuite le acciughe, le foglie di salvia, quindi copritele con il restante pane. Pressatele delicatamente, poi sbattete le uova in un vassoio con 5 cucchiai di latte, infarinate i sandwich, insistendo particolarmente nella parte tagliata, e passateli nelle uova lasciandoli inzuppare per qualche istante.

2 Friggete i sandwich in una padella con abbondante olio caldo (circa 180 °C) fino a farli risultare ben dorati da ambo i lati, scolateli su carta assorbente, salateli e serviteli subito.

Mozzarella in carrozza al prosciutto cotto

Prendete **8 fettine di pancarré** e formate 4 panini; tagliate a fette **2 mozzarelle di bufala** e utilizzatele per farcire i vostri sandwich insieme a **4 fette di prosciutto** cotto (il tutto equamente distribuito per ciascun panino). Infarinate i sandwich e bagnateli in un composto, che avrete precedentemente preparato utilizzando **3 uova** e **5 cucchiai di latte**.

In una padella fate scaldare dell'**olio extravergine di oliva**; quando avrà raggiunto la temperatura di 180 °C, immergetevi i panini e fateli dorare su entrambe i lati. Appena saranno pronti, tamponateli su carta assorbente, salateli e serviteli ben caldi.

Polpettine di stoccafisso

Ingredienti
per 4 persone

500 g di stoccafisso già ammollato
1 patata già lessata
2 fette di pane raffermo
½ bicchiere di latte
100 g di pecorino romano grattugiato
1 uovo
30 g di uvetta
300 g di yogurt greco
1 ciuffo di menta
pangrattato
olio di semi di arachide
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite lo stoccafisso rimuovendo pelle e lische, quindi lessatelo in acqua bollente per circa 20 minuti (o comunque fino a quando risulterà tenero). Mettete in ammollo in una ciotola il pane raffermo tagliato a cubetti con il latte tiepido.

2 Sbucciate la patata e schiacciatela con uno schiacciapatate; poi raccogliete la purea ottenuta in un recipiente; a questo punto, unite il pane ben strizzato, l'uovo, il pecorino, l'uvetta e lo stoccafisso tagliato a cubetti. Salate, pepate e amalgamate accuratamente.

3 Correggete, se necessario, la consistenza del composto incorporando 1-2 cucchiai di pangrattato; formate tante palline, grandi come una noce, e friggetele in olio di semi ben caldo. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Accompagnate con un cucchiaio di yogurt greco e qualche fogliolina di menta e servite.

Strudel di pane grana fontina e gorgonzola

Ingredienti
per 10 persone

2 rotoli di pasta sfoglia
400 g di farina di grano tenero
50 g di farina di farro
50 g di farina di castagne
260 ml di acqua fresca
10 g di lievito di birra fresco
50 g di burro
13 g di sale
250 g di gorgonzola piccante a cubetti
250 g di fontina a cubetti
200 g di grana grattugiato
noce moscata
pepe
1 tuorlo
farina di mais

Preparazione

1 Miscelate le farine e disponetele a fontana. Unite al centro il lievito, sciolto nell'acqua, e iniziate a impastare. Aggiungete il burro reso a pomata e, quando la farina avrà iniziato ad assorbire il liquido, terminate con il sale. Proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, copritela con un telo e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto allo spessore di circa 1 cm. Stendete i due rotoli di pasta sfoglia e sovrapponeteli sull'impasto. Distribuite sopra il grana, la fontina e il gorgonzola e profumate con una macinata di pepe e un pizzico di noce moscata.

3 Lavorate l'impasto in modo da ottenere un rotolo. Spennellatelo con il tuorlo e passatelo nella farina di mais. Coprite e lasciate lievitare lo strudel per un'ora alla temperatura di circa 25 °C. Arrotolate, a mo' di girella, e praticate alcuni tagli a raggio di sole.

4 Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 15 minuti (il tempo di cottura potrebbe variare in base al forno). Quindi sfornate, portate in tavola e servite a fette.

Terrina di baccalà alle olive nere
in rete di porro

Ingredienti
per 6/8 persone

1 porro
500 g di baccalà dissalato
150 g di cipolla bianca
1 albume
100 g di olive nere snocciolate
250 ml di latte
150 ml di acqua
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 In una casseruola raccogliete il baccalà a tranci, 125 ml di latte e 70 ml di acqua; mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 10 minuti, al fine di dissalare del tutto il baccalà. Aggiungete un filo di olio, la cipolla tagliata a julienne e il latte e l'acqua restanti, incoperchiate e proseguite la cottura su fiamma dolce. Quando il liquido si sarà asciugato, alzate la fiamma e fate rosolare leggermente.

2 Una volta pronto, frullate il tutto con un mixer a immersione; incorporate l'albume e frullate unendo a filo l'olio necessario a ottenere una crema omogenea. Aggiungete le olive, mescolate e tenete da parte. Nel frattempo, sbollentate le foglie di porro in abbondante acqua salata; scolatele bene, asciugatele e ricavatene tante striscioline larghe 1,5 cm. Create un intreccio con le foglie, come a formare una rete, e disponetele sul fondo di uno stampo per terrina imburrato.

3 Con l'aiuto di un sac à poche, distribuite il composto nello stampo, livellate con un cucchiaio bagnato e compattate bene. Chiudete con le altre foglie di porro sbollentate e cospargete la superficie con 30 g di burro a fiocchetti. Infornate a 120 °C e fate cuocere per circa 35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, tagliate a fette e servite.

Tortini di patate e cavolfiore

Ingredienti
per 4/6 persone

500 g di cavolfiore già lessato
600 g di patate già lessate
300 g di brie
50 g di parmigiano
2 tuorli
1 pizzico di noce moscata
pangrattato
burro
sale
pepe

Preparazione

1 Con uno schiacciapatate schiacciate le patate ancora calde, raccogliendo la purea ottenuta in una ciotola; aggiungete il parmigiano grattugiato, i tuorli e la noce moscata. Regolate di sale, pepate e amalgamate.

2 Imburrate gli stampini in alluminio e spolverizzateli con il pangrattato; distribuite un po' di impasto e, con l'aiuto di un cucchiaio, fate un incavo. All'interno mettete il cavolfiore, lessato e tritato, e il brie a dadini. Infornate a 190 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Sformate e servite i tortini caldi.

Tortini di patate, fiori di zucca e zucchine

1 Tagliate **4 zucchine** a julienne; ponetele in una padella con **un filo di olio extravergine di oliva** e **una cipolla** tritata e fatele saltare; poi unite **10 fiori di zucca** sminuzzati e, appena saranno dorati, salate e togliete dal fuoco. Schiacchiate **500 g di patate lesse**, servendovi di uno schiacciapatate, e raccogliete il composto in una ciotola. Unitevi **2 tuorli** e **un pizzico di noce moscata** e amalgamate con cura.

2 Imburrate gli stampini in alluminio e spolverizzateli con il **pangrattato**; distribuite un po' di impasto e, con l'aiuto di un cucchiaio, fate un incavo. All'interno mettete un po' di zucchine e fiori di zucca. Infornate a 190 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Sformate e servite i tortini caldi.

I primi della classe

DI MARE

- Cacciucco alla livornese
- Calamarata all'amatriciana di mare
- Cavatelli ceci e cozze
- Fagottini di crepes con rana pescatrice
- Lasagne di mare con besciamella ai porri
- Linguine gamberetti, cozze e zucchine
- Paccheri farciti al ragù di mare
- Parmigiana di mare
- Pasta patate e moscardini
- Spaghetti al nero di seppia
- Spaghetti vongole e bottarga

DI TERRA

- Busiate con pesto alla trapanese
- Cannelloni al ragù
- Cappelletti in brodo ai tre parmigiani
- Fettuccine al ragù di cinghiale
- Gnocchi alla romana
- Gnocchi cacio e pepe
- Lasagna di polenta
- Lasagnette con zucchine e crema di cavolfiore
- Lumaconi ripieni di salsiccia e ricotta
- Maltagliati al pesto
- Orecchiette con cime di rapa, patate e salsiccia
- Ravioloni alle erbette di campo
- Tortellini all'emiliana
- Zuppa classica di legumi

Cacciucco alla livornese

Ingredienti
per 6 persone

500 g di polpi di scoglio già puliti
500 g di seppie già pulite
300 g di palombo
500 g di pesce da zuppa misto
500 g di crostacei misti
500 g di cozze già pulite
500 g di pomodori pelati
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 carota
1 ciuffo di prezzemolo
vino bianco
2 spicchi di aglio
qualche foglia di salvia
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale
pepe
6 fette di pane casereccio raffermo

Preparazione

1 Pulite i pesci da zuppa: ricavate la polpa e tenetela da parte. Tritate la cipolla, il sedano e la carota. Raccogliete il trito in una pentola e fatelo soffriggere per qualche minuto con 3-4 cucchiai di olio. Ponete le teste e le lische nella pentola con il soffritto, coprite di acqua e fate restringere per circa 30 minuti, a fuoco lento. Poi, passate tutto al setaccio.

2 Mentre il brodo cuoce, versate 4-5 cucchiai di olio in un tegame di coccio. Aggiungete gli spicchi di aglio schiacciati, la salvia e il peperoncino e fate insaporire a fuoco medio. Tagliate a pezzetti i polpi, raccoglieteli nel tegame e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Bagnate con un po' di vino, sfumate e fate cuocere per 10 minuti.

3 Aggiungete le seppie, anch'esse a pezzetti, fate insaporire, bagnate con un altro po' di vino e proseguite la cottura per 10 minuti. Unite i pelati, schiacciateli con una forchetta e fate restringere a fuoco basso per 5-10 minuti. Aggiungete la polpa del pesce da zuppa e il palombo a rondelle e continuate la cottura per 15 minuti, irrorando con il brodo. Poi, aggiungete i crostacei e cuocete per altri 10 minuti.

4 Fate aprire le cozze in una padella con un filo di olio; levatele, filtrate il liquido che avranno prodotto, aggiungete tutto al cacciucco, spolverizzate con un po' di prezzemolo tritato e terminate la cottura per 5 minuti. Servite il cacciucco accompagnato da fettine di pane tostato.

Calamarata all'amatriciana di mare

Ingredienti
per 4 persone

320 g di calamarata
1 trancio di pesce spada da 200 g
10-15 pomodorini
50 g di pane raffermo
1 ciuffo di prezzemolo
vino bianco
peperoncino
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite il trancio di pesce: eliminate la pelle e le eventuali lische e tagliatelo a cubetti piccoli. Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti. Scolateli, pelateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione, quindi fateli a spicchietti.

2 Scaldate 3-4 cucchiai di olio in una padella con lo spicchio di aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete i pomodorini e lasciateli insaporire per qualche minuto. Unite la dadolata di pesce spada e fate saltare per 2 minuti, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

3 Sfumate con un goccio di vino bianco, salate e profumate con una macinata di pepe e il prezzemolo tritato. Nel frattempo versate un cucchiaio di olio in un'altra padella, aggiungete un pizzico di peperoncino e il pane raffermo sbriciolato e fate colorire.

4 Poco prima che il condimento sia pronto, lessate la calamarata in abbondante acqua bollente salata. Scolatela al dente e fatela saltare per un minuto nella padella con lo spada e i pomodorini. Aggiungete il pangrattato, mescolate e servite.

Cavatelli ceci e cozze

Ingredienti
per 4 persone

350 g di cavatelli freschi
200 g di ceci già lessati
500 g di cozze già pulite
500 g di pomodorini
½ bicchiere di vino bianco

Preparazione

1 Raccogliete le cozze in una padella con 2-3 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Incoperchiate e fate aprire a fuoco vivace. Poco prima del termine di cottura, spolverizzate con prezzemolo tritato.

2 Estraete i molluschi dalle conchiglie e tenete da parte. Tenete da parte anche il loro liquido di cottura, dopo averlo filtrato. Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti. Scolateli, pelateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e fateli a dadini.

3 In un'altra padella, scaldate 2-3 cucchiai di olio con l'aglio rimasto. Eliminate quest'ultimo, aggiungete la dadolata di pomodori e insaporire con un po' di peperoncino tritato (secondo il vostro gusto).

4 Bagnate con il vino e fate sfumare. Unite i ceci e il liquido filtrato delle cozze e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Unite i molluschi e fate insaporire 1 minuto. Mentre il condimento è in cottura, lessate i cavatelli in abbondante acqua bollente e leggermente salata.

5 Scolate i cavatelli al dente e trasferiteli nella padella con il condimento; fate saltare per 1 minuto. Al termine, spolverizzate con un po' di pecorino grattugiato. Levate, portate in tavola e servite, con qualche foglia di basilico per decorare.

Fagottini di crêpes alla rana pescatrice

Ingredienti
per 4 persone

500 g di polpa di rana pescatrice
2 scalogni
2 arance
2 rametti di maggiorana
2 cucchiai di farina
burro
olio extravergine
sale
pepe

per le crêpes
½ l di latte
3 uova
200 g di farina 0
1 cucchiaino di maggiorana tritata
la scorza di 1 arancia grattugiata
sale

Preparazione

1 Preparate le crêpes amalgamando tutti gli ingredienti; coprite e fate riposare in frigorifero per mezz'ora. Versate un mestolino di pastella in un padellino ben caldo e unto di olio. Fatelo roteare e, non appena la crêpe apparirà dorata da un lato, girate con una spatola; fate cuocere anche l'altro lato. Levate e proseguite a realizzare le altre crêpes.

2 Per la farcia: tritate gli scalogni e fateli rosolare in padella con un filo di olio e la maggiorana tritata; unite la polpa di pesce, tagliata a cubetti e poi leggermente infarinata. Fate rosolare bene su fiamma vivace, sfumate con il succo delle arance, salate, pepate e lasciate cuocere per qualche minuto.

3 Farcite le crêpes con la farcia preparata; chiudete a fagottino e disponeteli in una pirofila imburrata, mettendoli con la chiusura sul fondo. Nappate con la salsa di cottura del pesce e fate gratinare in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Levate e servite.

Lasagne di mare
con besciamella ai porri

Ingredienti
per 6/8 persone

600 g di lasagne
800 g di gamberetti già sgusciati
800 g di calamari già puliti
100 g di parmigiano grattugiato
200 g di stracchino
5 porri
1 bicchiere di vino bianco
1 l di besciamella
1 spicchio di aglio
peperoncino
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mondate i porri: tenete solo la parte bianca e affettatela sottilmente. Raccogliete il trito in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio e fatelo appassire a fuoco basso. Bagnate con metà del vino, lasciate evaporare, quindi frullate tutto. Versate il passato di porri in una ciotola, unite la besciamella, un po' di parmigiano e lo stracchino e amalgamate.

2 Scottate le lasagne per 1 minuto in acqua bollente leggermente salata con un filo di olio. Poi, scolatele e stendetele ad asciugare su un canovaccio pulito.

3 Intanto, tagliate a pezzetti i gamberetti e i calamari e fateli saltare per qualche minuto in una padella con 2-3 cucchiai di olio, l'aglio schiacciato e un pizzico di peperoncino. Bagnate con il vino bianco rimasto e fate sfumare.

4 Imburrate una pirofila e velatela con la besciamella ai porri. Coprite con uno strato di lasagne, proseguite con altra besciamella, aggiungete gamberetti e calamari e completate con una spolverizzata di parmigiano.

5 Ripetete la sequenza degli strati, fino a esaurire gli ingredienti, terminando con le lasagne, la besciamella ai porri e il parmigiano. Mettete in forno a 200 °C e fate cuocere per 20-25 minuti. Trascorso il tempo, levate, lasciate riposare per qualche minuto, portate in tavola e servite.

Linguine gamberetti, cozze e zucchine

Ingredienti
per 4 persone

320 g di linguine
2 spicchi di aglio
200 g di gamberetti
500 g di cozze già pulite
2 zucchine
1 peperoncino
300 g di pomodorini pachino
½ bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Raccogliete le cozze in una casseruola con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Bagnate con il vino bianco, incoperchiate e fatele aprire a fuoco vivace. Poi levatele e sgusciatele (tenendone qualcuna nella conchiglia). Conservate il liquido di cottura e filtratelo.

2 Lavate le zucchine, spuntatele e affettatele sottilmente. Sgusciate i gamberetti ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti. Scolateli, pelateli e tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e fateli a tocchetti.

3 Scaldate lo spicchio di aglio rimasto in una padella con un filo di olio. Eliminate quest'ultimo, profumate con un po' di peperoncino tritato (secondo il vostro gusto), unite le zucchine e fatele rosolare. Aggiungete i gamberetti e lasciate insaporire. Unite anche i pomodorini, bagnate con il liquido delle cozze, profumate con un po' di prezzemolo tritato e qualche foglia di basilico, spezzettata, e fate cuocere per una decina di minuti, evitando che il condimento si asciughi troppo. Intanto, lessate le linguine in abbondante acqua bollente leggermente salata.

4 Scolate la pasta al dente, trasferitela nella padella con il condimento, unite le cozze intere tenute da parte e fate saltare per un minuto. Profumate con un altro po' di prezzemolo e di basilico, e servite con un filo di olio a crudo.

Paccheri farciti al ragù di mare

Ingredienti
per 4 persone

320 g di paccheri lisci
700 g di polpo già pulito
500 g di seppie già pulite
400 g di gamberi
400 g di pomodori ramati
400 g di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 peperoncino
½ bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Sgusciate i gamberi, eliminate il filamento scuro dell'intestino e tagliateli a pezzetti. Tagliate il polpo e le seppie a tocchetti, quindi tritateli. Lavate e asciugate i pomodori ramati, tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e fateli a dadini.

2 Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite il trito di molluschi e lasciate insaporire per qualche minuto. Bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Unite i pomodori pelati, schiacciateli con una forchetta e fate cuocere per circa mezz'ora.

3 Completate con i gamberi a pezzetti, un po' di peperoncino tritato e fate cuocere per altri 2 minuti. Al termine, dovrete ottenere un ragù corposo e consistente.

4 Lessate i paccheri in abbondante acqua bollente e salata, scolateli al dente e lasciateli raffreddare. Disponetli in piedi, l'uno accanto all'altro, in 2 pirofile leggermente unte di olio e farciteli con il ragù.

5 Guarnite con qualche dadino di pomodoro ramato, un po' di prezzemolo tritato e una macinata di pepe. Condite con un filo di olio e un pizzico di sale, mettete in forno già caldo a 190 °C e fate cuocere per 10 minuti. Levate, portate in tavola e servite.

Parmigiana di mare

Ingredienti
per 4/6 persone

4 melanzane viola
500 g di pesce spada fresco
500 g di salmone fresco
2 barattoli di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
400 g di mozzarella
100 g di parmigiano grattugiato
1 ciuffo di basilico
1 limone
farina
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate le melanzane e tagliatele a fette spesse 3 mm, quindi salatele leggermente e lasciatele riposare per 30 minuti. Trascorso questo tempo, sciacquatele e asciugatele con un foglio di carta assorbente da cucina. Quindi, infarinatele e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

2 Tagliate la mozzarella a fette, raccoglietele in un colapasta e lasciatele asciugare per una mezz'ora. Spellate il pesce spada e il salmone, eliminate eventuali lische residue e tagliateli a fettine sottili. Nel frattempo, scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete i pelati, schiacciateli con una forchetta e fate cuocere a fuoco basso per una mezz'ora, fino a ottenere una salsa ristretta. Poco prima del termine, profumate con un po' di basilico e una macinata di pepe. Al termine, regolate di sale.

3 Ungete una pirofila e disponete a strati melanzane, pomodoro, salmone, spada, mozzarella, parmigiano e qualche foglia di basilico. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 25 minuti. Levate, lasciate intiepidire, completate con una grattugiata di scorza di limone e servite.

Pasta patate e moscardini

Ingredienti
per 4 persone

320 g di rigatoni
300 g di moscardini già puliti
2-3 patate
4-5 pomodorini
1 mazzetto di erbe (rosmarino, maggiorana, timo e rosmarino)
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e lessatele in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Nel frattempo, preparate i moscardini: lavateli, asciugateli e tritate le erbe aromatiche. Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti, scolateli, pelateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e fateli a dadini.

2 Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete i moscardini, profumate con un po' del trito aromatico e con il peperoncino tritato (secondo il vostro gusto) e lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco vivace, mescolando spesso. Aggiungete la dadolatina di pomodorini, regolate di sale e proseguite la cottura per 5 minuti.

3 Versate i rigatoni nella pentola con le patate e lessateli al dente. Scolate pasta e patate nella padella con i moscardini, profumate con un altro po' di trito aromatico, mescolate, mantecate per 1 minuto e servite.

Spaghetti al nero di seppia

Ingredienti
per 4 persone

per gli spaghetti
260 g di semola di grano duro
(più altra per spolverizzare)
3 uova
3 sacche di nero di seppia

per il condimento
1 spicchio di aglio
2 gherigli di noci
10 pomodorini ciliegino
2 limoni non trattati
olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
qualche fogliolina di basilico

Preparazione

1 Per gli spaghetti: fate la classica fontana con la farina, unite al centro il nero di seppia e le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, lavorate l'impasto per qualche minuto e tirate la sfoglia piuttosto spessa. Tagliatela in 4, adagiatene un pezzo sulla chitarra, dalla parte più larga, e passate sopra il matterello. Trasferite gli spaghetti alla chitarra su un vassoio, infarinateli leggermente e proseguite a realizzare gli altri.

2 Per il condimento: in una padella dalle dimensioni adeguate fate soffriggere l'aglio con un filo di olio. Sbucciate due limoni e versate nel tegame sia la scorza che il succo. Aggiungete un bicchiere di vino bianco e fate evaporare; a questo punto, unite anche i ciliegino e salate.

3 Lessate gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e saltateli in padella con il condimento preparato. Guarnite con scorza di limone prima di servire.

Spaghetti vongole e bottarga

Ingredienti
per 4 persone

320 g di spaghetti
1 kg di vongole già spurgate
2 spicchi di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 lime
bottarga in polvere
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Sciacquate le vongole sotto l'acqua corrente fredda. Pelate gli spicchi di aglio e schiacciateli con il palmo della mano; fateli rosolare in un tegame con un filo di olio, unitevi le vongole, mescolate e fatele aprire a fuoco vivace.

2 Sgusciate le vongole (tenendone qualcuna con il guscio) e filtrate il fondo di cottura; Versatelo in un'altra padella, unitevi i molluschi, un po' di prezzemolo tritato e un pizzico di sale e di pepe.

3 Lessate gli spaghetti in acqua bollente e salata, quindi scolateli al dente e trasferiteli nella padella con il condimento. Mescolate su fuoco dolce per qualche minuto, quindi spegnete e distribuite nei piatti da portata. Spolverizzate con un po' di bottarga e di scorza grattugiata del lime. Ultimate con un filo di olio a crudo e servite.

Linguine gamberetti e bottarga

1 Pulite accuratamente **400 g di gamberetti**. Fate rosolare in un tegame **uno scalogno** con **un filo di olio**; appena sarà dorato aggiungetevi i gamberi e fate cuocere.

2 Nel frattempo, lessate **320 g di linguine** in acqua salata, scolatele al dente versatele nella padella con i gamberi, aggiungete la **bottarga in polvere**, mescolate e servite, aggiungendo una spolverata di **prezzemolo tritato**.

Busiate alla trapanese

Ingredienti
per 4 persone

400 g di busiate
6 pomodori ben maturi
100 g di mandorle pelate
un mazzetto di basilico freschissimo
150 g di pecorino grattugiato
2 spicchi di aglio
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale grosso
pepe

Preparazione

1 Tuffate i pomodori in acqua in ebollizione per 1 minuto. Scolateli e passateli in acqua fredda. Spellateli, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione e fateli a pezzetti. Versate in un pentolino con l'acqua in ebollizione le mandorle, scolatele dopo 2 minuti e infine spellatele. Lavate e asciugate il basilico.

2 Raccogliete nel mortaio le mandorle e pestatele. Aggiungete gli spicchi di aglio spellati, il basilico, un pizzico di sale grosso e l'olio, continuando a pestare, fino a che non avrete ottenuto una salsa omogenea. A questo punto, aggiungete i pomodori, profumate con una macinata di pepe e amalgamate.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente, conditela con il pesto e spolverizzate con il pecorino. Portate in tavola

Cannelloni al ragù

Ingredienti
per 4/6 persone

16 quadrati di pasta fresca all'uovo
500 g di polpa di manzo macinata
200 g di fiordilatte
500 g di passata di pomodoro
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
olio extravergine di oliva
1 dl vino bianco secco
100 g di parmigiano grattugiato
500 g di ricotta
1 bicchiere di latte
sale

Preparazione

1 Tritate finemente cipolla, carota e costa di sedano e fate soffriggere in una padella con 2-3 cucchiai di olio. Unite la polpa di manzo macinata e fate rosolare per qualche minuto. Bagnate con il vino e lasciate evaporare. Unite la passata di pomodoro e fate cuocere per circa 1 ora, a fiamma bassa, fino ad avere un sugo ristretto.

2 Trasferite il sugo in una ciotola, aggiungete il parmigiano, la ricotta, il fiordilatte tagliato a pezzetti e il latte e mescolate. Lessate i quadrati di pasta in acqua bollente salata con un filo di olio per un minuto. Scolateli e lasciateli raffreddare su un canovaccio pulito.

3 Distribuite al centro di ogni quadrato una cucchiaiata del ragù preparato e avvolgeteli, per formare i cannelloni. Velate una pirofila con un po' di sugo e distribuiteci i cannelloni. Completate con il ragù avanzato, spolverizzate di parmigiano, infornate a 200 °C e completate la cottura. Levate e servite.

Cappelletti in brodo ai tre parmigiani

Ingredienti
per 4 persone

per la sfoglia
400 g di farina
4 uova
2 cucchiai di olio di semi

per il ripieno
100 g di parmigiano di 12 mesi
100 g di parmigiano di 24 mesi
100 g di parmigiano di 30 mesi
120 g di pangrattato
2 uova
1 pizzico di noce moscata
2 l di brodo di gallina
parmigiano grattugiato

Preparazione

1 Per i cappelletti: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e l'olio e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate riposare per mezz'ora. Per il ripieno: scottate il pangrattato con un goccio di brodo bollente; incorporate i formaggi grattugiati e le uova e profumate con la noce moscata.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile; con un coppapasta ricavate tanti dischetti e disponete al centro noci di ripieno. Ripiegate i dischetti a mezzaluna e, poi, unite le due estremità, così da formate i cappelletti.

3 Portate a bollore 2 l di brodo di gallina filtrato; tuffate i cappelletti, fate riprendere il bollore e, dopo 1 minuto, spegnete il fuoco. Coprite e lasciate riposare per un altro minuto. Servite i cappelletti in brodo bollenti, spolverizzandoli con altro parmigiano grattugiato.

Fettuccine al ragù di cinghiale

Ingredienti
per 4/6 persone

per le fettuccine
200 g di farina 00
150 g di farina di semola
4 uova

per il ragù di cinghiale
250 g di polpa di cinghiale
50 g di pancetta affumicata
1 costa di sedano1 carota
½ cipolla
1 bicchiere di vino rosso
50 g di funghi secchi
1-2 foglie di alloro
1 rametto di timo tritato
1 ciuffo di prezzemolo tritato
brodo vegetale
parmigiano grattugiato
1 spicchio di aglio
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per le fettuccine: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e lavorate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e fate riposare in frigo per almeno mezz'ora.

2 Per il ragù: in una casseruola fate rosolare gli odori tritati finemente con un filo di olio; unite la pancetta a dadini e la polpa di cinghiale a cubetti e fateli dorare, mescolando in continuazione. Sfumate con il vino, aggiungete i funghi, ammollati in acqua e poi tritati finemente, regolate di sale e profumate con l'alloro, il timo e il prezzemolo. Bagnate con il brodo e fate cuocere per 1 ora a fiamma dolce.

3 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, avvolgetela su se stessa e poi tagliatela a striscioline sottili. Lessate le fettuccine, scolatele al dente, versatele nella casseruola con il ragù e mantecate.

Gnocchi alla romana

Ingredienti
per 4 persone

1 l di latte intero
150 g di semola di grano duro
150 g di parmigiano grattugiato
60 g di uova intere
40 g di tuorlo d'uovo
100 g di burro
noce moscata
10 g di sale

Preparazione

1 Versate il latte in un pentolino, unite il sale, una grattugiata di noce moscata, mescolate e portate a bollore. A questo punto, versatevi il semolino e mescolate bene con una frusta per evitare che si formino grumi. Abbassate la fiamma e fate cuocere per 15-20 minuti, fino a che il semolino non si staccherà dalle pareti della pentola.

2 Levate dal fuoco, unite il burro a tocchetti e il parmigiano, sempre mescolando. Incorporate anche le uova e amalgamate bene, fino a ottenere un composto uniforme.

3 Distribuite il semolino su un tappetino in silicone e livellatelo allo spessore di 2 cm. Coprite con un altro tappetino in silicone e schiacciate leggermente con le mani. Quindi, fate raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora. Trascorso il tempo di attesa, riprendete il semolino dal frigorifero e, con l'aiuto di un coppapasta bagnato, ricavate tanti dischetti. Adagiate gli gnocchi uno accanto all'altro in una pirofila ben imburrata, fino a riempirla.

4 Spennellate gli gnocchi con il burro fuso, spolverizzate con un po' di parmigiano e infornate a 220 °C. Fate gratinare bene, sfornate e portate in tavola.

Gnocchi cacio e pepe

Ingredienti
per 4 persone

per gli gnocchi
300 g di farina di semola
200 g di patate
1 uovo
sale

per il condimento
150 g di pecorino romano grattugiato
pepe nero in grani

Preparazione

1 Pelate le patate, sciacquatele e asciugatele. Fatele lessare in acqua bollente leggermente salata. Una volta cotte, lasciatele intiepidire e schiacciatele. Raccoglietele sul piano di lavoro, unite la farina, l'uovo e un pizzico di sale. Impastate, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2 Con l'impasto formate dei cilindri di pasta dello spessore di un dito, infarinateli leggermente, tagliateli a tocchetti lunghi un paio di cm e passateli sui rebbi di una forchetta. Lessateli in acqua bollente e leggermente salata.

3 Nel frattempo, fate scaldare in un pentolino i grani di pepe nero; in una ciotola raccogliete 2 cucchiai di pecorino e 2 cucchiai di acqua della cottura degli gnocchi e amalgamate, fino a ottenere una crema non troppo densa.

4 Quando gli gnocchi vengono a galla, scolateli e raccoglieteli nella ciotola. Mescolate e spolverizzate con il pecorino rimanente e i grani di pepe leggermente pestati. Portate in tavola e servite.

Lasagna di polenta

Ingredienti
per 6/8 persone

per la polenta
600 ml di latte
½ l di acqua
250 g di farina di polenta bianca
sale grosso

per il ragù
250 g di polpa di manzo macinata
100 g di mortadella macinata
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
concentrato di pomodoro
salvia
rosmarino
vino bianco secco
brodo di carne
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

600 g di besciamella
100 g di prosciutto cotto
parmigiano grattugiato
burro

Preparazione

1 Portate a bollore il latte con l'acqua e versate la farina, regolate di sale e fate cuocere la polenta per 60 minuti. Una volta pronta, versatela su un vassoio formando uno strato alto 2 cm e lasciatela raffreddare.

2 Tritate le verdure e fatele soffriggere con un filo di olio. Unite la carne macinata e fatela insaporire qualche minuto, poi sfumate con il vino. Aggiungete 3 mestoli di brodo, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, sale, pepe, salvia e rosmarino legati. Coprite e lasciate stufare per un'ora e mezza.

3 Scaldate la besciamella in un pentolino per renderla fluida. Tagliate la polenta a fette e sistematele a strati in una pirofila imburrata; condite con la besciamella, il ragù, il prosciutto tritato e il parmigiano, fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate la lasagna a 200 °C per 30 minuti.

Lasagnette con zucchine e crema di cavolfiore

Ingredienti
per 6 persone

1 cavolfiore di media grandezza
1 kg di zucchine
400 g di lasagne pronte
300 g di besciamella
200 g di provola affumicata
1 cucchiaino di origano
parmigiano
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Scottate le lasagne in acqua bollente e salata, scolatele e stendetele ad asciugare su un canovaccio pulito. Mondate il cavolfiore, dividetelo in cimette e lessatelo per 15 minuti. Scolate le cimette e frullatele.

2 Mondate le zucchine spuntate, affettatele e fatele insaporire in una padella con 3-4 cucchiai di olio e l'origano. Poi levatele e scolatele. Scaldate la besciamella e profumatela con una macinata abbondante di pepe.

3 Imburrate le pirofile individuali, velatele con uno strato di besciamella e coprite con uno di lasagne. Aggiungete le zucchine e il passato di cavolfiore, salate e pepate e proseguite con la provola affumicata tagliata a fette sottili, la besciamella e le lasagne.

4 Ripetete la sequenza degli strati terminando con lasagne e abbondante besciamella. Spolverizzate con parmigiano grattugiato, infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate, lasciate intiepidire per 5 minuti e servite.

Lumaconi ripieni di salsiccia e ricotta

Ingredienti
per 4 persone

24 lumaconi
350 g di salsiccia fresca al finocchietto
150 g di ricotta vaccina
1 l di passata di pomodoro
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
grana grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Lessate i lumaconi in acqua bollente e salata, quindi scolateli molto al dente e disponeteli su un canovaccio pulito. Spellate e sgranate la salsiccia; raccoglietela in una ciotola, unite la ricotta ben sgocciolata e mescolate. Aiutandovi con un cucchiaino, farcite i lumaconi con il ripieno.

2 In una casseruola fate soffriggere l'aglio schiacciato con un filo di olio; versate la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per una decina di minuti a fuoco medio.

3 Con un filo di olio ungete il fondo di una pirofila e ricoprite con un po' di sugo; distribuite i lumaconi e copriteli con qualche altra cucchiaiata di sugo. Cospargete con il grana, coprite con un foglio di alluminio e infornate a 200°C per 20 minuti. Togliete il foglio e proseguite la cottura per altri 10 minuti, fino a doratura.

4 Velate i piatti con il sugo restante ben caldo e adagiate sopra i lumaconi. Ultimate con un filo di olio a crudo, il prezzemolo tritato e una spolverizzata di grana grattugiato e servite.

Maltagliati al pesto

Ingredienti
per 4 persone

200 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
2 tuorli
olio extravergine di oliva
sale

per il pesto
200 g di basilico di Prà
60 g di parmigiano grattugiato
20 g di pecorino fiore sardo dop grattugiato

Preparazione

1 Per la sfoglia: setacciate la farina sulla spianatoia e fate la classica fontana. Unite al centro i tuorli e un pizzico di sale e impastate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (se necessario aggiungete un goccio di acqua). Formate una palla, coprite con un canovaccio e fate riposare per mezz'ora.

2 Stendete la pasta in sfoglie molto sottili, adagiatele sul piano di lavoro infarinato e tagliatele in modo da ottenere tanti rombi (non eccessivamente regolari). A questo punto, preparate il pesto: sciacquate il basilico e asciugatelo con carta assorbente da cucina. In un mortaio mettete l'aglio, privato della parte verde interna, e iniziate a pestarlo. Aggiungete qualche grano di sale grosso e il basilico e procedete con un delicato movimento rotatorio.

3 Quando dal basilico inizieranno a uscire i succhi, unite i pinoli e pestate ancora; incorporate i formaggi e l'olio a filo, continuando a mescolare, fino a che il pesto non raggiunge la giusta cremosità. Lessate i maltagliati in acqua salata. Una volta cotti, scolateli, trasferiteli in un tegame e conditeli con abbondante pesto. Portate in tavola e servite.

Orecchiette con cime di rapa, patate e salsiccia

Ingredienti
per 4 persone

400 g di orecchiette
1 mazzo di cime di rapa
300 g di salsiccia
2 patate
1 spicchio di aglio
1 pizzico di peperoncino
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Sbucciate le patate e tagliatele a dadini di circa 1 cm; lessatele in acqua salata per 5 minuti, scolatele e tenetele da parte. Mondate le cime di rapa; lessatele per 2 minuti nella stessa acqua delle patate, scolatele e fatele raffreddare.

2 In una padella fate rosolare l'aglio schiacciato con 4 cucchiai di olio e il peperoncino; unite la salsiccia spellata e sgranata e fate cuocere per 5 minuti, mescolando. Unite le patate e le cime di rapa, regolate di sale e di pepe e lasciate insaporire.

3 Intanto lessate la pasta nella stessa acqua di cottura delle cime di rapa e delle patate, scolatela al dente e versatela in padella. Mantecate per qualche minuto, impiattate e servite.

Orecchiette vecchia Lecce

1 Lavorate **500 g di carne macinata**, **5 cucchiai di pangrattato**, **2 cucchiai di parmigiano**, **2 uova intere** e **1 tuorlo**, del **prezzemolo tritato** e del **sale**, sino a ottenere un composto della giusta consistenza. Utilizzatelo per formare delle piccole polpettine.

2 A questo punto, preparate il sugo: fate rosolare in un tegame **una cipolla** e **uno spicchio di aglio**, finemente tritati, con **2 cucchiai di olio**. Incorporatevi **500 g di passata di pomodoro**, **2 foglie di basilico** e un pizzico di sale. Lasciate cuocere per circa 30 minuti. Aggiungete le polpettine e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

3 Lessate **320 g di orecchiette** in abbondante acqua salata. Quando saranno al dente, scolatele e conditele con il sugo con polpettine.

Raviolone alle erbette di campo

Ingredienti
per 4 persone

200 g di sfoglie di pasta fresca all'uovo
300 g di ricotta di pecora
100 g di spinaci
50 g di borragine
1 uovo
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
1 spicchio di aglio
timo
cerfoglio
erba cipollina
sale
pepe

Preparazione

1 Fate scaldare un filo di olio in un tegame capiente, unite l'aglio in camicia e gli spinaci, coprite con il coperchio e fate rosolare. Appena gli spinaci iniziano ad appassire, mettete nella padella il cerfoglio, le foglie di borragine, il timo sfogliato e l'erba cipollina spezzettata, regolate di sale e fate cuocere. Una volta cotte, trasferite le verdure in una terrina con la ricotta setacciata e il parmigiano grattugiato e mescolate bene.

2 Prendete le vostre sfoglie e ricavatene tanti dischi; spennellatene il bordo con poca acqua e disponete al centro un cucchiaio di ripieno; a questo punto, copritelo con un altro disco di pasta e sigillate, pizzicando bene il bordo

3 Preparate la salsa al burro. Trasferite il burro in un pentolino con un po' di acqua calda e realizzate una cremina, tenendo sempre in movimento il pentolino per emulsionare bene. Scottate un raviolo alla volta in acqua bollente e salata. Scolatelo e trasferitelo nella padella con il burro. Unite una spolverizzata di parmigiano e fate colorire leggermente. Condite il raviolone con la salsina di cottura, guarnite con le erbette, profumate con il pepe e servite.

Tortellini all'emiliana

Ingredienti
per 4 persone

per il ripieno
250 g di lonza di maiale
200 g di mortadella
150 g di prosciutto di Parma
60 g di parmigiano reggiano grattugiato
60 g di uova intere
noce moscata
pepe bianco

per la pasta
300 g di farina
150 g di uova intere

per la finitura
brodo di carne chiarificato
timo fresco
cerfoglio fresco

Preparazione

1 Preparate la sfoglia. Amalgamate farina e uova, quindi trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo, fino a ottenere un composto asciutto e compatto. Avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare per almeno 2 ore.

2 Fate rosolare la lonza tagliata a pezzettini in un tegame con un filo di olio extravergine di oliva. Regolate di sale e di pepe, spegnete e tenete da parte. Tagliate la mortadella e il prosciutto crudo a listarelle e il maiale, ben cotto, a pezzetti. Passate al tritacarne il maiale, quindi la mortadella e infine il crudo, e raccogliete il trito ottenuto in una terrina. Unite al trito il parmigiano, l'uovo e la noce moscata e amalgamate bene. Lasciate rassodare in frigorifero per almeno 2 ore.

3 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta, fino a ottenere una sfoglia sottile .Ricavate tanti quadrati di 3x3 cm. Spennellateli leggermente con poca acqua, quindi, ripiegate la punta verso l'interno e unite i due lembi, in modo da formare i tortellini. Disponeteli su una spianatoia e lasciateli asciugare. Disponete al centro di ogni quadrato una pallina di ripieno. Chiudete ogni tortellino, ripiegando la sfoglia su se stessa, in modo da formare un triangolo.

4 Fate cuocere i tortellini in abbondante acqua bollente salata, quindi scolateli e trasferiteli nei piatti da portata. Irrorate con il brodo chiarificato, decorate con le foglioline di timo e cerfoglio e servite.

Zuppa classica di legumi

Ingredienti
per 4 persone

250 g di cereali misti
250 g di legumi misti
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
sale
pepe

per la pasta
200 g di farina 0 (più altra per spolverizzare)
2 uova

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta a 1 cm di spessore; fatela asciugare e ritagliate tante strisce; a questo punto, battetele, come a realizzare un trito, utilizzando un po' di farina per evitare che si raggrumi.

3 Mondate e tritate gli odori, quindi fateli rosolare in un tegame di coccio con un filo di olio; unite i legumi e i cereali, messi precedentemente in ammollo e poi risciacquati; coprite con l'acqua, salate, pepate, profumate con il mazzetto di erbe aromatiche e fate cuocere per circa 45 minuti a fuoco basso (se necessario, aggiungete altra acqua durante la cottura).

4 Trascorso il tempo di cottura, versate la pastina nella zuppa, aggiustate di sale e fate cuocere per 5 minuti. Distribuite la zuppa nelle fondine individuali, condite con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe, e servite.

LE FESTIVITÀ NATALIZIE, SI SA, SONO L'OCCASIONE PERFETTA PER CONCEDERSI UN BRINDISI CON PARENTI E AMICI. ECCO ALCUNE PROPOSTE PER FARLO CON STILE.

Elegante e raffinato, questo portaghiaccio in cristallo sintetico, grazie alla sua particolare conformazione, regalerà alla vostra tavola splendidi giochi di luce. Di **Mario Luca Giusti**.

Realizzati in pregiato vetro soffiato e impreziositi da dettagli color oro, i complementi di questa linea di **LSA International** sono perfetti per brindare durante le festività.

Un particolarissimo decoro in oro, eseguito come una pennellata di colore e lasciato scivolare in modo quasi irregolare e casuale, permette ai bicchieri e al decanter della linea Avenue di **Villa D'Este** di creare riflessi brillanti e cangianti.

Lo stile minimal e la semplicità e morbidezza delle linee sono le caratteristiche principali di questi calici in vetro, la cui colorazione rosso intenso contribuirà a dare un tocco di colore alla vostra tavola. Di **Villa D'Este**.

Ideato dallo chef Gennaro Esposito e realizzato da **Blueside**, il decanter Vinicio è unico nel suo genere: la composizione in vetro borosilicato e la particolare struttura del collo garantiscono l'ossigenazione del vino durante il travaso, rendendone così possibile l'immediata degustazione.

Ispirato allo stile classico, questo raffinato calice presenta anche un elemento di contemporaneità: la più moderna forma conica che, abbinata ai delicati motivi decorativi, lo rende un complemento unico nel suo genere. Di **Rosenthal**.

L'armonia delle linee e il fatto che base e coppa siano della stessa dimensione fanno in modo che questo calice da champagne, relizzato in vetro, della serie Essence garantisca a chi lo maneggia equilibrio e stabilità. Di **Iittala**

Realizzato in vetro soffiato a bocca e caratterizzato da un lungo stelo che penetra all'interno della bottiglia, Le Fleur du Mal di **Blueside** non è un semplice tappo per bottiglia; la sua particolare conformazione, infatti, lo rende un perfetto supporto per candela. Per aggiungere un tocco di atmosfera ai vostri brindisi.

Il bicchiere per distillati in vetro borosilicato di **Blueside** deve la sua forma particolare, a doppia camera orizzontale, alla necessità di movimentare il liquido all'interno prima della degustazione al fine di ottenere una maggiore ossigenazione.

Linee pulite, semplici ed eleganti caratterizzano questo flute in acrilico proposto da **Mario Luca Giusti**.

Secondi a nessuno

DI MARE

- Corvina in crosta di pane con friggitelli
- Filetti di trota in crosta di pistacchi
- Fritto di calamari e gamberi
- Pescespada all'arancia
- Polpo e patate
- Salmone in salsa al burro
- Sautè di vongole in guazzetto
- Seppie in umido
- Seppie ripiene con crostoni di polenta
- Spigola all'acqua pazza
- Tortino di alici con cuore di verdure

DI TERRA

- Arrosto di punta di petto ai porcini
- Bollito misto
- Brasato al barolo
- Cappone al miele e mandarino
- Cosciotto di maialino arrosto
- Costoletta alla milanese
- Cotechino su crema di lenticchie
- Faraona farcita con castagne e funghi porcini
- Fegato alla veneziana
- Polpettone di carne
- Rotolo di fagiano con pere e castagne
- Tacchino farcito alle mele in salsa di melograno
- Tasca di vitello ai carciofi

Corvina in crosta di pane con friggietelli

Ingredienti
per 4 persone

1 corvina da 1,2 kg
400 g di friggitelli
320 g di pane raffermo
1-2 rametti di timo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Private il pesce della testa, incidendolo con un coltello al di sotto della pinna pettorale. Eliminate le viscere del pesce e lavatelo accuratamente sotto l'acqua corrente fredda. Rimuovete la lisca centrale e ricavate i filetti.

2 Eliminate la pelle dai filetti. Disponeteli in una teglia, foderata con carta forno leggermente unta di olio, senza sovrapporli. Quindi, conditeli con un pizzico di sale e un filo di olio. Nel frattempo pulite i friggitelli e friggeteli in abbondante olio ben caldo. Scolateli, salateli e teneteli da parte in caldo.

3 Fate ammollare leggermente il pane in un goccio di acqua. Strizzatelo, sbriciolatelo e coprite completamente i due filetti. Salate e incidete la copertura di pane raffermo con un coltello, creando una sorta di reticolo. Infornate a 180 °C e fate cuocere finché si sarà formata una bella crosticina dorata. Levate, impiattate e profumate con un po' di timo. Accompagnate con i friggitelli fritti e servite.

Spigola in crosta di patate

1 Pulite **2 spigole** (da 600 g l'una), eliminando le viscere e lavandole con cura. Dopo aver tolto la lisca centrale, ricavatene dei filetti.

2 Nel frattempo, sbucciate **600 g di patate** e tagliatele a fettine molto sottili; ungete una pirofila da forno con **dell'olio di oliva** e adagiatevi uno strato di fettine di patate;regolate di sale e aggiungete un pizzico di **rosmarino**. A questo punto, ponete i filetti di spigola sullo strato di patate. Ricoprite il pesce con le patate rimaste; aggiungete sale e rosmarino anche sullo strato di copertura. Infornate a 200 °C per circa 20 minuti. Servite ben caldo.

Filetti di trota in crosta di pistacchi

Ingredienti
per 4 persone

2 trote salmonate da 500 g l'una
già eviscerate
100 g di granella di pistacchi
1 rametto di timo
500 g di cimette di broccolo siciliano
già lessate
2 uova
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 cucchiai di semola di grano duro
farina
olio extravergine di oliva
olio di semi di arachide
sale
pepe

Preparazione

1 Sfilettate le trote, spellate i filetti e privateli delle spine. Raccogliete la granella di pistacchi in una ciotola. Unite un po' di timo tritato e un cucchiaio di farina. Condite con un pizzico di sale e di pepe e miscelate tutto.

2 Passate i filetti nella miscela, premendoli con le mani per farla aderire. Scaldate una padella e scottateci i filetti 30 secondi per lato. Foderate una teglia con carta forno, trasferite i filetti e infornate a 200 °C per una decina di minuti. Poco prima del termine, passate tutto sotto il grill.

3 Schiacciate le cimette di broccolo con una forchetta. Raccogliete tutto in una ciotola, unite le uova, il parmigiano e la semola e amalgamate per bene. Modellate tante piccole quenelle e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine salatele. Distribuite i filetti di trota nei piatti individuali, aggiungete le quenelle di broccolo e servite.

Fritto di calamari e gamberi

Ingredienti
per 4 persone

500 g di calamari
8 gamberi rossi
100 g di farina 00
30 g di semola rimacinata
100 g di latte
1 limone
semi di finocchio
olio di semi di arachide
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite i calamari, sciacquateli accuratamente sotto l'acqua fredda e ricavate delle rotelle piuttosto spesse. Sgusciate i gamberi rossi, mantenendo testa e coda, ed eliminate il filamento scuro dell'intestino.

2 Miscelate le due farine con i semi di finocchio; scaldate abbondante olio di semi in padella, alla temperatura di circa 180 °C, passate i gamberi e le rondelle di calamaro nella farina, tuffateli nell'olio e friggeteli, girandoli di tanto in tanto.

3 Quando saranno ben dorati, levateli e fateli asciugare su un foglio di carta da cucina. Nel frattempo preparate la salsa: raccogliete il latte nel bicchiere del frullatore ed emulsionate con un mixer a immersione, aggiungendo gradualmente 200 g di olio di semi. Condite con un pizzico di sale e di pepe e aggiungete un po' di scorza grattugiata e qualche goccia di succo del limone.

4 Distribuite gamberi e calamari nei piatti da portata, accompagnate con la salsa, cospargete tutto con qualche seme di finocchio e servite.

Pescespada all'arancia

Ingredienti
per 4 persone

4 fette di pescespada
farina
2 spicchi di aglio
1 bicchiere di vino bianco
la scorza di un limone
il succo di un limone
il succo di 3 arance
peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Lavate i tranci di pesce spada, fateli asciugare su dei fogli di carta assorbente e, poi, infarinateli. In una padella, fate rosolare l'aglio e il peperoncino con dell'olio extravergine di oliva. Appena l'aglio prende colore, eliminatelo; quindi, mettete i tranci di spada in padella e fateli dorare da entrambe i lati.

2 Sfumate con il vino bianco; appena sarà evaporato, aggiungete il succo del limone e delle due arance. Coprite e proseguite la cottura, irrorando (se il pesce risulta troppo secco) con altro succo di agrumi).

Consiglio dello chef

L'aggiunta di **100 g di pistacchi tritati**, da unire al pesce nel momento in cui vi si versa il succo del limone e delle arance, renderà questa ricetta ancora più gustosa.

Polpo e patate

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di polpo
1 kg di patate
2 foglie di alloro
1 ciuffo di prezzemolo
il succo di un limone
sale
pepe
olio extravergine di oliva

Preparazione

1 Riempite un tegame con acqua fredda e immergetevi le patate, precedentemente lavate in maniera accurata, con la buccia. Lasciatele cuocere per circa 40 minuti, a partire dal momento in cui l'acqua bolle.

2 Nel frattempo, pulite il polpo: rigirate e svuotate la testa, eliminate il dente centrale e gli occhi; sciacquatelo attentamente sotto acqua corrente. In un'altra casseruola fate bollire l'acqua con le foglie di alloro. Una volta giunta a bollore, immergetevi i tentacoli del polpo per qualche secondo, poi, risollevatelo. Ripetete questa operazione fino a quando i tentacoli non risulteranno arrotolati. A questo punto, immergete in acqua tutto il polpo e fate cuocere per 50 minuti.

3 Appena cotte, pelate le patate, tagliatele a dadini e tenete da parte. Nel frattempo, preparate una salsa con il succo di limone, un filo di olio, il sale e il pepe e mescolatela per bene.

4 Scolate il polpo, dividete i tentacoli dalla testa e riducete tutto a dadini; aggiungete i dadini di patate e la salsa. Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite.

Salmone in salsa al burro

Ingredienti
per 4 persone

600 g di trancio di salmone
100 g di burro
400 g di patate novelle
1 limone
½ bicchiere di vino bianco
2 scalogni
1 bustina di zafferano
1 rametto di timo limonato
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Tagliate il trancio di salmone in 4 tranci più piccoli. Disponeteli in una pirofila, appoggiandoli dalla parte della pelle. Aggiungete un po' di timo tritato, una macinata di pepe, un filo di olio e un pizzico di sale e tenete da parte.

2 Affettate gli scalogni e fateli appassire in una casseruola con un cucchiaio di olio e una noce di burro. Bagnate con il succo del limone e 3-4 cucchiai di vino bianco e fate ridurre per qualche minuto. Poi, aggiungete 2-3 cucchiai di acqua fredda.

3 Alzate la fiamma, portate a bollore, aggiungete 50 g di burro, freddo e tagliato a pezzetti, e incorporate con una frusta, sempre mantenendo il bollore. Levate dal fuoco, filtrate la salsa e regolate di sale. Profumate con una macinata di pepe e con lo zafferano, e lavorate con una frusta. Al termine dovrete ottenere una salsa ben gialla e perfettamente omogenea.

4 Intanto infornate la pirofila con il salmone in forno già caldo a 230 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Mentre il salmone cuoce, lavate le patate novelle, senza sbucciarle, asciugatele e fatele saltare in una padella con il burro restante.

5 Distribuite i tranci nei piatti, velateli con la salsa al burro e zafferano, e servite con le patatine novelle.

Sautè di vongole in guazzetto

Ingredienti
per 4/6 persone

2 kg di vongole già spurgate
½ bicchiere di vino bianco
2 cucchiai di salsa di pomodoro
1 spicchio di aglio
2-3 foglie di alloro
1 peperoncino
1 ciuffo di prezzemolo
fettine di pane casereccio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Sciacquate accuratamente le vongole, raccoglietele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivace senza alcun condimento. Levatele, sgusciatele, tenendone qualcuna con il guscio, e filtrate il fondo di cottura.

2 In un tegame fate rosolare lo spicchio di aglio, pelato e schiacciato, con un filo di olio. Unite la salsa di pomodoro e profumate con l'alloro e il prezzemolo, tritato. Aggiungete le vongole, il loro fondo di cottura e il vino, e lasciate sobbollire per circa 5-10 minuti. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

3 Tostate le fette di pane casereccio su una piastra ben calda o sotto il grill del forno. Trasferitele nei piatti da portata.

Seppie in umido

Ingredienti
per 4 persone

3-4 seppie già pulite
400 g di pomodori pelati
1 ciuffo di prezzemolo
4 fette di pane casereccio
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Staccate i tentacoli dalle sacche. Tagliate a tocchetti i primi e a listarelle le seconde. Scaldate un filo di olio in un tegame di coccio. Unite le seppie e lasciate insaporire. Sfumate con un goccio di vino bianco, incoperchiate e fate cuocere per 5 minuti. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e un po' di prezzemolo tritato e fate cuocere per un paio di minuti.

2 Aggiungete i pomodori pelati, schiacciateli con la forchetta, incoperchiate e fate per una mezz'ora a fuoco medio, mescolando ogni tanto (nel caso in cui il pesce risulti troppo asciutto, aggiungete un po' di acqua bollente). Quando le seppie sono quasi pronte, tostate le fette di pane in forno a 200 °C, levatele e conditele con un filo di olio a crudo.

3 Distribuite le seppie con il loro intingolo in cocci individuali, completate con una fetta di pane e un filo di olio a crudo, profumate con una macinata abbondante di pepe, portate in tavola e servite.

Seppie ripiene con crostoni di polenta

Ingredienti
per 4 persone

4 seppie intere già pulite
3 filetti di acciuga sott'olio
4 pomodori sott'olio
80 g di pangrattato
1 bicchiere di vino bianco
250 g di passata di pomodoro
4 fette di polenta
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Staccate i tentacoli alle seppie e tritateli. Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, aggiungete il trito di tentacoli e lasciate insaporire. Bagnate con ½ bicchiere di vino bianco e fate cuocere per una ventina di minuti. Unite i filetti di acciuga e stemperateli nel condimento. Levate dal fuoco, aggiungete il pangrattato e i pomodori sott'olio tritati e mescolate.

2 Farcite le seppie con il ripieno preparato e fermate l'apertura con uno o due stecchini (altrimenti, legatele con filo da cucina). Versate 2-3 cucchiai di olio in una casseruola, aggiungete le seppie e fatele rosolare per qualche minuto.

3 Bagnate con il vino bianco rimasto e fate sfumare, salate e pepate. Coprite con la passata e proseguite la cottura per 15-20 minuti. Al termine, le seppie dovranno risultare morbide al punto giusto e il sugo ristretto. Poco prima che sia tutto pronto, grigliate le fette di polenta.

4 Distribuite le fette di polenta nei piatti individuali. Aggiungete una seppia, coprite con il condimento e servite.

Spigola all'acqua pazza

Ingredienti
per 4 persone

2 spigole da 500 g
2 spicchi di aglio
200 g di pomodorini del piennolo
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
4 fette di pane abbrustolite

Salpa alla pizzaiola

1 Pulite accuratamente **una salpa**, eviscerateła e sciacquatela sotto acqua corrente. Eliminate la lisca centrale e allargate le due metà del pesce, senza togliere testa e coda. Fate rosolare **uno spicchio di aglio** schiacciato con un filo di olio.

2 Disponete il pesce e fatelo scottare per pochissimi minuti. Bagnate con **un bicchiere di vino bianco** e lasciate sfumare, quindi aggiungete **120 g di passata di pomodoro**, **100 g di pomodorini** tagliati a spicchi e proseguite la cottura per circa 5 minuti.

3 Trascorso questo tempo, levate e condite con un pizzico di sale. Profumate con qualche **fogliolina di basilico**, portate in tavola e servite.

Preparazione

1 Eviscerate e squamate accuratamente le spigole. Sciacquatele sotto l'acqua corrente, asciugatele con carta assorbente da cucina e tenete da parte. Nel frattempo, scaldate un filo di olio in una padella capiente, unite lo spicchio di aglio e fatelo rosolare.

2 Quando l'aglio sarà rosolato, unite le spigole e fatele dorare da entrambi i lati. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione. Aggiungeteli in padella, bagnate con un pochino di acqua e fate cuocere per circa 15 minuti.

3 Quando le spigola saranno cotte, toglietele dalla padella e pulitele accuratamente. Ricavate quattro filetti e poneteli su un piatto da portata. Nel frattempo, fate ridurre a fiamma alta il fondo di cottura del pesce. Versatelo sopra i filetti, condite con un filo di olio a crudo e aggiustate di sale. Profumate con il prezzemolo tritato e guarnite con il pane, tagliato a dadini. Portate in tavola e servite.

Tortino di alici con cuore di verdure

Ingredienti
per 4 persone

32 alici
1 patata
1 carota
1 zucchina
½ cipolla
1 costa di sedano
12 cipolline
pangrattato
zucchero
aceto di vino bianco
½ spicchio aglio
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Pulite le alici e sciacquatele accuratamente sotto l'acqua corrente. Conditele con l'aglio tritato, un pizzico di sale e un filo di olio. Spolverizzate con un po' di pangrattato e tenete da parte.

2 Mondate le verdure (tranne le cipolline) e sciacquatele sotto l'acqua corrente. Tagliatele a dadini e, poi,fatele saltare velocemente in padella con un filo di olio e un pizzico di sale. Rivestite 4 pirottini con le alici, facendole leggermente sbordare.

3 Disponete al centro la dadolata di verdure e chiudete. Infornate in forno già caldo a 170 °C e fate cuocere per circa 15 minuti . Nel frattempo, sbucciate e lavate le cipolline. Scaldate un filo di olio in padella, unite le cipolline e fatele cuocere per 5-10 minuti.

4 Aggiungete un goccio di aceto e un cucchiaio di zucchero e lasciate caramellare. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i tortini di alici e sformateli sui piatti da portata. Accompagnate con le cipolline caramellate e servite.

Arrosto di punta di petto ai porcini

Ingredienti
per 4 persone

800 g di punta di petto di vitello
1 kg di funghi porcini
300 g di cipolla bionda
200 g di carota
100 g di sedano
3 spicchi di aglio
4 chiodi di garofano
2 l di Traminer aromatico
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
1 limone
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Legate la carne con lo spago da cucina e conditela con un pizzico di sale, una macinata di pepe, metà delle erbe aromatiche e i chiodi di garofano. Ponetela in una ciotola, versatevi metà del vino e ricopritela a filo con l'acqua e il succo del limone. Incoperchiate e lasciate marinare per almeno 12 ore.

2 Trascorso il tempo di attesa, pulite i funghi e tagliateli a spicchi, avvolgeteli in un canovaccio pulito. In una casseruola scaldate un filo di olio, unite la carne e fatela rosolare.

3 Tritate il sedano e la carota con gli spicchi di aglio. Quando la carne sarà rosolata, aggiungete il trito, lasciate colorire e sfumate con il vino rimanente. Aggiungete le erbe aromatiche restanti e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa un' ora .

4 Quando la carne sarà tenera, recuperate le verdure e le erbe aromatiche e aggiungete i funghi. Fateli cuocere per 20 minuti, mescolando. Prelevate metà dei funghi dalla pentola e frullateli con le verdure tolte in precedenza. Regolate di sale e pepe.

5 Togliete la carne dal fuoco e lasciatela intiepidire; tagliatela a fette e ponetele su un piatto da portata. Guarnite con i funghi rimasti in pentola e la salsa.

Bollito misto

Ingredienti
per 4 persone

800 g di muscolo di manzo
½ gallina
1 piccolo cotechino di Modena
3 carote
3 patate già sbucciate
3 rametti di prezzemolo
1 costa di sedano
1 cipolla
sale

Bagnèt verd

Da sempre il bollito è servito acompagnato da salse di vari tipi. Il bagnèt verd, tipico della tradizione culinaria piemontese, è una di queste. Ecco il procedimento per prepararlo:

1 Prendete **200 g di prezzemolo**, lavatelo e privatelo dei gambi. Ponete le foglie in un mixer insieme a **3 spicchi di aglio**, **una fetta di pancarrè** (precedentemente ammolata in **aceto di vino rosso**), **½ cucchiaino di peperoncino in polvere**, **2 bicchieri di olio** extravergine di oliva e **40 g di alici sotto sale**.

2 Regolate, eventualmente, di sale e accendete il mixer. Frullate i vostri ingredienti sino a ottenere una salsa della giusta consistenza.

Preparazione

1 Mondate gli odori e metteteli in una casseruola con l'acqua. Portate a ebollizione, salate e aggiungete la carne di manzo. Fate cuocere a fuoco dolce per circa 1 ora, quindi unite la gallina e continuate la cottura per un'altra ora. Trascorso il tempo di cottura, aggiungete il prezzemolo e le patate a tocchetti, e fate cuocere per circa 30 minuti.

2 Punzecchiate il cotechino con uno stecchino, trasferitelo in una casseruola e coprite con acqua fredda; portate a ebollizione e fate sobbollire per circa 1 ora e mezza. Una volta cotto, spegnete e lasciate riposare per 15 minuti. Prelevate e sgocciolate accuratamente le carni, il cotechino e le verdure.

3 Tagliate la gallina in pezzi, affettate il cotechino e la carne di manzo e disponete tutto sui piatti da portata. Servite con le verdure bollite.

Brasato al barolo

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di carne bovina (cappello del prete)
1 bottiglia di barolo
1 cipolla
2 carote
2 coste di sedano
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
1 stecca di cannella
3 chiodi di garofano
40 g di burro
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Mondate gli odori e fateli a cubetti. Raccoglieteli in una terrina con la carne, gli aromi e le spezie. Bagnate con il vino, coprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare per 12 ore al fresco. Trascorso il tempo, scolate la carne dalla marinata, trasferitela su un tagliere e asciugatela delicatamente con carta assorbente da cucina.

2 In una casseruola fate fondere il burro insieme a 3-4 cucchiai di olio. Unite la carne e fatela rosolare bene da entrambi i lati. A questo punto, scolate le verdure e le spezie dalla marinata e aggiungete anche queste nella casseruola. Fate cuocere per circa 15 minuti, salate e versate il liquido della marinata. Incoperchiate e fate cuocere per almeno 2 ore a fuoco dolce. Quando la carne risulta cotta, toglietela dalla casseruola e tenetela in caldo.

3 Con un mixer a immersione frullate il liquido di cottura della carne, rimettete sul fuoco e fate addensare. Regolate di sale e pepe. Tagliate la carne a fettine e disponetele in un piatto da portata. Irrorate con la salsa calda e servite.

Cappone al miele e mandarino

Ingredienti
per 4 persone

1 cappone di Morozzo
6 mandarini
1 limone
10 foglie di limone
2-3 foglie di salvia
miele di zagara
senape in grani
semi di girasole
olio extravergine di oliva
sale affumicato grosso
pepe della Tasmania

Preparazione

1 Eviscerate il cappone e privatelo della testa e delle zampe; fiammeggiate la pelle per eliminare le eventuali piume residue e sciacquatelo per bene. In una pentola raccogliete abbondante acqua e le foglie di limone, spezzate a metà, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 30 minuti.

2 Spalmate il miele sul cappone e massaggiatelo per distribuirlo bene su tutta la pelle; sollevate delicatamente la pelle e passate il miele anche tra petto e pelle. Nella fessura in cui avete tolto il fegatino inserite un mandarino e un limone, tagliati a metà, e qualche foglia di salvia; insaporite tutto con un pizzico di sale, qualche grano di pepe, un filo di olio, un cucchiaio di senape tritata, una manciata di semi di girasole e il succo di due mandarini.

3 Trasferite il cappone in una pirofila da forno e coprite la superficie con i mandarini restanti, tagliati a fette; infornate a 180 °C per circa un'ora bagnando di tanto in tanto con l'acqua aromatizzata al limone. Levate e portate in tavola.

Cosciotto di maialino arrosto

Ingredienti
per 4 persone

1 cosciotto di maialino
100 g di frutta secca già sgusciata (pistacchi, mandorle, pinoli e anacardi)
100 ml di vincotto
½ bicchiere di vino rosso
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Cosciotto di maialino alle mele

1 Infarinate **800 g di cosciotto di maialino**. Nel frattempo, sbucciate **2 mele renette**, privatele del torsolo e tagliatele a dadini.

2 In un tegame appropriato, fate rosolare **una cipolla** con un filo di olio; successivamente ponetevi la carne e fatela dorare su entrambe i lati. Proseguite la cottura con l'aggiunta periodica di **½ l di brodo vegetale**.

3 Mentre la carne cuoce, mettete i dadini di mela in una casseruola e fateli cuocere con **25 g di zucchero** e **50 ml di succo di limone**. Appena saranno pronti, frullateli con un mixer, sino a ottenere una salsa dalla consistenza cremosa. Servite la carne accompagnata dalla salsa alle mele.

Preparazione

1 In una padella fate tostare leggermente la frutta secca, quindi levatela e tritatela grossolanamente. Raccoglietela in una ciotolina, versate il vincotto e fate macerare per circa 2 ore.

2 Aprite il cosciotto, fino a ottenere una fetta unica. Salatelo, pepatelo e farcitelo con la frutta secca, ben scolata dal vincotto; arrotolate il cosciotto e legatelo con spago da cucina.

3 Trasferite il cosciotto in una teglia, conditelo con un filo di olio e il vino, aggiungete gli spicchi di aglio e infornate a 200 °C per circa 50 minuti (gli ultimi 10 minuti alzate la temperatura in modo da rendere croccante la parte della cotenna).

4 Durante la cottura, glassate il cosciotto con il vincotto in cui avete fatto macerare la frutta secca. Trascorso il tempo di cottura, levate, trasferite in un piatto da portata e servite.

Costoletta alla milanese

Ingredienti
per 4 persone

800 g di costolette di vitello
300 g di pangrattato
200 g di uova
150 g di farina
200 g di burro
sale
pepe

per la finitura
insalatina mista

Preparazione

1 Preparate il burro chiarificato: raccogliete in un pentolino il burro freddo a tocchetti e fatelo fondere a fuoco bassissimo, quindi spegnete e lasciate riposare per circa 10 minuti. Trascorso il tempo di riposo, eliminate con un cucchiaio la schiuma in superficie e versate il burro in una ciotola, separandolo dal siero.

2 Incidete le costolette lungo il bordo ed eliminate il grasso. Liberate una parte dell'osso dalla carne che lo avvolge (in modo da formare il classico "manico") e pulitelo per bene raschiandolo con un coltello. Passate le costolette prima nella farina.

3 Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di pepe. Quindi passate le costolette nell'uovo e infine nel pangrattato, premendo bene per far aderire la panatura.

Il burro chiarificato

Il burro tradizionale è formato da grassi, acqua e proteine del latte (dette caseine). La sua composizione variegata fa in modo che, a differenza delle sostanze pure, esso non abbia una specifica temperatura di fusione. Quando lo si impiega in un processo di cottura, dunque, l'acqua comincia a evaporare appena si raggiungono i 100 °C, dando origine a fastidiose bollicine; quando si toccano i 120 °C, poi, fondono anche le caseine, conferendo al prodotto uno sgradevole sapore di bruciato. La chiarificazione, che è un processo che depura il burro dalle componenti diverse dal grasso, trasforma questo alimento in una sostanza pura con temperatura di fusione di 200 °C. Questa caratteristica rende il burro chiarificato perfetto per l'uso in cucina, poiché permette di evitare gli inconvenienti appena menzionati.

Cotechino su crema di lenticchie

Ingredienti
per 4 persone

800 g di cotechino
200 g di lenticchie di Onano già lessate
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
100 g di cavolo nero
500 g di patate
miele di acacia
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Avvolgete il cotechino in un panno di cotone, sistematelo in una pentola capiente, coprite con acqua fredda leggermente salata, mettete sul fuoco e fate cuocere per circa 45 minuti. Sbucciate le patate e con l'apposito strumento ricavate tanti spaghetti; lessateli in una pentola con acqua bollente e salata, sostenuti da un colapasta in modo che non si rompano. Scolateli e teneteli da parte.

2 In una padella fate rosolare gli odori, mondati e tagliati a dadini, con un filo di olio e le erbe aromatiche per una decina di minuti. Unite le lenticchie, salate e frullate con un mixer.

3 In una padella antiaderente, fate caramellare il cotechino con un filo di miele su fiamma vivace; quando sarà leggermente croccante all'esterno, levate e tenete da parte. Lavate il cavolo nero, quindi tagliatelo finemente e sistematelo in un piatto da portata. Fate cuocere al microonde per una decina di minuti alla massima potenza.

4 Distribuite la crema di lenticchie nei piatti da portata e sistemate sopra qualche fettina di cotechino. Guarnite con gli spaghetti di patate e la polvere di cavolo disidratato e servite.

Faraona farcita con castagne e funghi porcini

Ingredienti
per 4 persone

1 faraona già disossata
150 g di pancetta tesa a fette
400 g di porcini
400 g di castagne già lessate
200 g di carne mista macinata
200 g di taleggio di alpeggio
50 ml di panna
1 rametto di rosmarino
1-2 foglie di salvia
1 spicchio di aglio
1 cipolla
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Stendete la faraona su un tagliere, salatela, pepatela, massaggiatela e lasciatela riposare per qualche minuto. Pulite i porcini e tagliateli a fettine; trasferiteli in una teglia da forno, aggiungete le castagne e condite tutto con un filo di olio, l'aglio, la cipolla a fettine e un pizzico di sale e di pepe. Infornate a 200 °C per circa 20 minuti. Levate e tenete da parte.

2 In una padella fate rosolare la carne macinata con un filo di olio; condite con un pizzico di sale e di pepe, e profumate con il rosmarino e la salvia tritati. Spegnete e fate raffreddare, quindi unitevi i porcini e le castagne, e amalgamate accuratamente. Stendete la farcia sulla faraona e arrotolate.

3 Avvolgete il rotolo ottenuto con le fettine di pancetta e legate con spago da cucina; infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. In un pentolino raccogliete il taleggio a dadini e la panna; mettete sul fuoco e fate fondere a fuoco dolce. Trascorso il tempo di cottura, sfornate la faraona e lasciate intiepidire; portate in tavola e servite con la fonduta.

Fegato alla veneziana

Ingredienti
per 4 persone

300 g di cipolle bianche
300 g di fegato di vitello a fette
1 bicchiere di vino bianco Tai del Piave
250 g di farina di mais
1 l di acqua
germogli di timo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Portate a bollore l'acqua, salatela e versate a pioggia la farina di mais, mescolando con una frusta. Fate cuocere per 40-45 minuti girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

2 Nel frattempo in una padella fate appassire le cipolle, tagliate a julienne, con un filo di olio. Salate, aggiungete le fettine di fegato, sfumate con il vino e lasciate cuocere per 5 minuti. Quando la polenta sarà cotta, disponetela nei piatti da portata e adagiate sopra le fettine di fegato. Profumate con una macinata di pepe, guarnite con i germogli di timo e servite.

3 È preferibile salare il fegato alla fine del procedimento per evitare che indurisca. Attenzione alla cottura, che se prolungata potrebbe seccare il fegato.

Fegato alla cacciatora

1 Tagliate **2 fette di prosciutto cotto** a dadini. In un tegame fate rosolare **una cipolla** con 2 cucchiai di olio e friggetevi i dadini di prosciutto. Aggiungete **300 g di fegato di vitello** e lasciate sfumare **½ bicchiere di vino rosso**.

2 Lasciate friggere per qualche minuto, poi aggiungete **2 cucchiai di concentrato di pomodoro**. Togliete dal fuoco, aggiungete una macinata di pepe e servite.

Polpettone di carne

Ingredienti
per 4/6 persone

1 kg di carne di manzo tritata
100 g di prosciutto crudo
3 uova
10 cucchiai di grana padano grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Pangrattato
1 cipolla
1 spicchio di aglio tritato
3 dl di brodo vegetale
3-4 chiodi di garofano
1 bicchiere di vino bianco secco
2-3 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Raccogliete in una ciotola la carne, unite le uova, il grana padano, il prosciutto, tagliato a pezzettini, l'aglio tritato e il prezzemolo. Regolate di sale, amalgamate e modellate il polpettone in forma cilindrica (Foto A).

2 Passate il polpettone in abbondante pangrattato (foto B), premendolo con le mani per farlo aderire. Tagliate a metà la cipolla e steccate entrambe le parti con i chiodi di garofano. Adagiate il polpettone in una casseruola sufficientemente ampia da contenerlo perfettamente. Unite la cipolla steccata. Irrorate con 6 cucchiai di olio e fatelo rosolare in modo uniforme, girandolo delicatamente ogni tanto (foto C).

3 Unite salvia alloro e rosmarino, bagnate con il vino (foto D) e fate evaporare. Versate il brodo bollente, incoperchiate e proseguite la cottura del polpettone per un paio d'ore (girandolo almeno due volte).

4 A cottura ultimata, levate il polpettone dal tegame e lasciatelo raffreddare. Poco prima di servire, tagliatelo a fette, trasferite le fette in una pirofila, irroratele con il fondo di cottura e passate in forno a 200 °C per 5 minuti.

Polpettone di carne

A

B

C

D

Rotolo di fagiano con pere e castagne

Ingredienti
per 4 persone

1 fagiano già disossato
300 g di castagne già lessate
1 noce di burro
2 pere decana
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
1-2 foglie di alloro
1 rametto di timo
1-2 foglie di salvia
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini; in una padella, fate rosolare l'aglio in camicia con un filo di olio e il burro. Eliminate l'aglio, aggiungete le pere e fatele scottare su fiamma vivace per circa 5 minuti. Salate, pepate, unite le castagne sbriciolate grossolanamente con le mani e fate insaporire per un paio di minuti. Levate e lasciate raffreddare.

2 Stendete il fagiano su un tagliere e insaporite con un pizzico di sale e di pepe; profumate con le erbe aromatiche, precedentemente tritate, e massaggiate accuratamente la carne. Stendete il composto di pere e castagne sul fagiano e arrotolate delicatamente. Avvolgetelo con un foglio di carta forno inumidito e chiudete a mo' di caramella.

3 Trasferite il rotolo in una teglia da forno e infornate a 200 °C per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate riposare per qualche minuto. Aprite la carta forno e servite il rotolo tagliato a fette.

Tacchino farcito alle mele in salsa di melograno

Ingredienti
per 6 persone

1 tacchino piccolo (circa 2,5 Kg)
4 mele (renette o granny smith)
2 melograni
40 g di burro
1 bicchiere di vino liquoroso (Porto o Madeira)
1 cucchiaio di brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Eviscerate il tacchino e fiammeggiatene la pelle per eliminare eventuali residui di piumaggio; poi, lavatelo accuratamente sotto abbondante acqua corrente. Infine, asciugatelo servendovi di un canovaccio.

2 Fate fondere il burro in una casseruola e aggiungetevi 2 mele, precedentemente lavate, sbucciate e tagliate a tocchetti. Fatele rosolare a fiamma media irrorando con il brodo.

3 A questo punto, riempite il vostro tacchino con i tocchetti di mela, aggiustate il composto di sale e pepe, e, per evitare che la farcia fuoriesca durante la cottura, chiudete la cavità con dello spago da cucina; ungetelo con dell'olio e ponetelo in una teglia da forno, dopo averlo bagnato con il vino. Infornate a 200 °C per circa 2 ore (o comunque fino a quando le carni non risulteranno tenere).

4 Intanto sgranate i melograni, conservate una manciata di chicchi interi e ricavate il succo dai restanti; utilizzatelo, a partire da metà cottura, per irrorare il tacchino. Lavate accuratamente le mele rimaste, privatele del torsolo e tagliatele a rondelle sottili. Aggiungete le rondelle di mela mezz'ora prima del termine della cottura. Servite il vostro tacchino affettato e guarnitelo con i chicchi di melograno.

Tasca di vitello ai carciofi

Ingredienti
per 4/6 persone

700 g di spinacino di vitello inciso a tasca
3 carciofi
1 scalogno tritato
40 g di nocciole tritate
50 g di pomodori secchi sott'olio
2-3 fette di pancarrè
2 uova
40 g di parmigiano grattugiato
1 rametto di timo
1 dl di vino bianco
150 g di cipolline pelate
100 g di carote a rondelle
1 dl di brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite i carciofi e togliete le foglie esterne più dure; tagliateli a fettine sottili. In una padella scaldate un filo di olio e rosolatevi lo scalogno; aggiungete i carciofi e fateli saltare per qualche minuto. Tenete da parte. Sgocciolate con cura i pomodori dall'olio di conservazione e tritateli.

2 In una ciotola sbriciolate il pancarrè, irrorate con un filo di olio e amalgamatelo accuratamente con le uova, il parmigiano, le nocciole, i carciofi, il rametto di timo sfogliato, i pomodori tritati, sale e pepe. Farcite lo spinacino con il ripieno preparato, senza riempirlo troppo, e richiudete l'apertura con spago da cucina.

3 Fate rosolare lo spinacino in una padella con un filo di olio, sfumate con il vino e trasferitelo in una pirofila con le cipolline e le carote a rondelle; salate, pepate e infornate a 180 °C per circa un'ora, bagnando, quando necessario, con un po' di brodo caldo. A cottura ultimata, levate e fate riposare per qualche minuto. Affettate e servite nappando con il sugo di cottura.

Un'ottima compagnia

- Caponata di melanzane
- Carciofi alla giudia
- Gratin di finocchi e cavolfiore
- Indivia brasata
- Insalata di rinforzo
- Patate duchessa
- Quiche porri, insalata belga e salmone
- Scarola alla napoletana
- Terrina russa

Caponata di melanzane

Ingredienti
per 4 persone

400 g di melanzane
250 g di pomodori maturi
100 g di cuori di sedano
1 cipolla
120 g di olive verdi snocciolate
30 g di capperi
15 g di zucchero
10 g di pinoli
½ bicchiere di olio di oliva
½ bicchiere di aceto

Preparazione

1 Pulite accuratamente i cuori di sedano privandoli dei filamenti, tagliateli a pezzetti e sbollentateli per 3-4 minuti. Mondate le melanzane, eliminate le estremità e tagliatele a cubetti, senza toglier loro la pelle; mettetele in una terrina, ricopritele con qualche cucchiaio di acqua salata e lasciatele riposare circa 30 minuti. Sciacquatele sotto il getto dell'acqua fredda e asciugatele delicatamente con un panno morbido.

2 In una padella fate scaldare 4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva, unitevi le melanzane e lasciate che si rosolino per circa 10-15 minuti. Con l'aiuto di una schiumarola sgocciolatele e distribuitele su una terrina. Nella stessa padella unite altri 3-4 cucchiai di olio e la cipolla tagliata a fettine, abbassate il fuoco e lasciatela appassire per circa 10 minuti. Unite quindi il sedano a pezzetti e le olive verdi, versatevi i pomodori in precedenza lavati e passati nel passaverdure, regolate sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.

3 Sciogliete lo zucchero nell'aceto e unitelo alla salsa, aromatizzate con i capperi lavati e strizzati e con i pinoli interi. Coprite la salsa e lasciatela cuocere per 15 minuti a fuoco moderato, una volta che gli ingredienti si saranno ben amalgamati, versatela ancora calda sulle melanzane. Mescolate delicatamente e lasciate raffreddare. Servite con crostini di pane.

Carciofi alla giudia

Ingredienti

per 4 persone

8 carciofi (romanesco o violetto di Sardegna)
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

1 Pulite i carciofi: con l'aiuto di un coltello ben affilato, scavate il carciofo, ruotandolo delicatamente e rimuovendo, così, le parti più dure delle foglie, procedendo dall'interno all'esterno. Al termine, dovrete ottenere una sorta di rosa.

2 Condite i carciofi con un pizzico di sale e di pepe, disponendoli al centro del fiore, e poi lavorateli con le mani cosparse di sale e di pepe. In una padella, sufficientemente capiente, scaldate l'olio a una temperatura di 130 °C; schiacciate leggermente i carciofi con il palmo della mano e metteteli, ben dritti, nell'olio. Fate cuocere per circa 20 minuti, quindi scolateli e fateli raffreddare.

3 In un'altra padella scaldate abbondante olio a 170 °C (l'olio dovrà essere diverso da quello utilizzato per la prima cottura); disponete i carciofi e fateli cuocere per un massimo di tre minuti. Scolateli e serviteli ben caldi e fragranti.

Gratin di finocchi e cavolfiore

Ingredienti
per 4 persone

800 g di besciamella
1 cavolfiore da 500 g
150 g di parmigiano grattugiato
4-5 finocchi
sale
pepe
noce moscata

Preparazione

1 Pulite accuratamente i finocchi, eliminando le canne e la base, e tagliateli a spicchi, non eccessivamente sottili, per il lungo. Quindi, lavateli sotto abbondante acqua corrente e sbollentateli, per qualche minuto, in acqua bollente e leggermente salata. Poi, scolateli e teneteli da parte.

2 Mondate il cavolfiore, tagliatelo a metà, eliminate le parti più dure e sbollentatelo, per pochi minuti, in acqua bollente e salata. Poi, scolatelo e riducetelo in grosse cimette. Scaldate in una casseruola dalle dimensioni appropriate la besciamella. Levate dal fuoco, arricchitela con 100 g di parmigiano e profumatela con una macinata abbondante di noce moscata.

3 Distribuite finocchi e cavolfiore, alternandoli, in una larga pirofila da forno. Salate, pepate e velate con la besciamella arricchita; spolverizzate con il formaggio rimasto e infornate a 180 °C, con funzione grill, fino a completa gratinatura. Levate, portate in tavola e servite.

Indivia brasata

Ingredienti
per 4 persone

8 cespi di indivia belga
1 scalogno
1 cucchiaio di scorza di arancia tagliata a julienne
1 cucchiaio di scorza di limone tagliata a julienne
olio extravergine di oliva
aceto balsamico
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate e asciugate accuratamente l'arancia e il limone. Sbucciateli, facendo molta attenzione a non prendere la parte bianca, e ricavate 4 cucchiai di scorzette tagliate a julienne (2 di arancia e 2 di limone). A questo punto, spremete il succo dell'arancia e filtratelo.

2 Lavate i cespi di indivia, eliminate la parte radicale e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Affettate sottilmente lo scalogno e fatelo appassire a fuoco dolce in una padella con 2 cucchiai di olio. Aggiungete l'indivia, salate, pepate e fate cuocere per 5 minuti a fuoco medio.

3 Quindi, profumate con le scorzette, bagnate con il succo d'arancia e proseguite la cottura per un quarto d'ora, mescolando delicatamente ogni tanto. A 5 minuti dal termine, spruzzate con un po' di aceto balsamico. Levate, portate in tavola e servite.

Insalata di rinforzo

Ingredienti
per 4/6 persone

1 cavolfiore
150 g di olive verdi snocciolate
150 g di olive nere snocciolate
200 g di papaccelle
120 g di capperi sotto sale
100 g di sottaceti misti
10 acciughe sotto sale a filetti
olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco
sale
pepe

Preparazione

1 Sciacquate e mondate il cavolfiore, quindi ricavate tante cimette. Lessatele in abbondante acqua salata per 7-8 minuti. Scolate e fatele raffreddare. Raccoglietele e conditele con un filo di olio e un goccio di aceto; salate, pepate e mescolate delicatamente.

2 Sciacquate e mondate le papaccelle, quindi tagliatele a listarelle. Fate a pezzetti le acciughe. Aggiungete tutto all'insalata insieme ai sottaceti, le olive e i capperi dissalati. Mescolate bene e lasciate riposare prima di servire. Potete eventualmente accompagnare con dei crostoni di pane tostati in forno.

Insalata di puntarelle all'arancia

1 Prendete **250 g di puntarelle**, mondatele e lavatele accuratamente, facendo attenzione a eliminare del tutto la parte finale dura. A questo punto, tagliatele a bastoncini sottili; poi, mettetele a bagno in acqua molto fredda per almeno 30 minuti.

2 Intanto, tagliate **uno spicchio di aglio** a fettine sottili e ponetele in un'insalatiera. **Aggiungete 4 filetti di acciuga** tritati, abbondante **olio di extravergine di oliva**, la buccia grattugiata e il succo di **mezza arancia**; aggiustate di **sale** e **pepe**; scolate le puntarelle, mettetele nell'insalatiera e mescolate accuratamente. Lasciate insaporire per almeno 20 minuti prima di servire.

Patate duchessa

Ingredienti
per 4 persone

500 g di patate già lessate
100 g di parmigiano grattugiato
60 g di tuorli
50 g di burro
noce moscata
sale e pepe

vi serve inoltre
1 tuorlo
burro

Preparazione

1 Lessate e pelate le patate. Schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola (Foto A). Unite il parmigiano e profumate con una grattugiata di noce moscata. Incorporate anche il burro a fiocchetti e i tuorli. Regolate di sale e di pepe. Amalgamate accuratamente (Foto B), fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo (non lavoratelo troppo: diventerebbe duro e non riuscirebbe a uscire dal sac à poche).

2 Trasferite il composto ottenuto in un sac à poche con bocchetta rigata, formate una strozzatura al centro e lavorate con poco impasto per volta (in questo modo avrete un "serbatoio di riserva" senza dover riempire il sac à poche continuamente).

3 Distribuite il composto su una teglia ben imburrata e formate tante patate duchessa (Foto C), distanziandole l'una dall'altra di qualche cm. Spennellate con il tuorlo leggermente sbattuto la superficie delle patate (Foto D). Infornate a 210 °C e fate cuocere fino a doratura. Sfornate, disponete su un piatto da portata e servite.

Patate duchessa

A

B

C

D

Quiche di porri, insalata belga e salmone

Ingredienti
per 4/6 persone

300 g di pasta brisée
100 g di salmone affumicato
200 g di insalata belga
2 porri
250 g di panna fresca
3 uova
farina
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mondate e lavate i porri e l'insalata belga, quindi tagliateli a lamelle di 1 cm; fateli appassire in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale. Stendete la pasta brisée e rivestitevi una tortiera bassa, ben imburrata ed infarinata; disponete le verdure appassite e adagiate sopra il salmone affumicato, tagliato a listarelle.

2 A parte sbattete le uova con una forchetta, quindi unite la panna liquida, aggiustate di sale e amalgamate per bene. Versate il composto sopra gli altri ingredienti precedentemente disposti, e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

Quiche di zucchine

1 Imburrate uno stampo e foderatelo con **un rotolo di pasta brisée**. Bucherellate la pasta con una forchetta e mettete in forno caldo a 180 °C; fate cuocere per 10 minuti. Intanto, lavate e mondate 4 zucchine, tagliatele a fette e fatele saltare in padella con un filo di **olio extravergine**. Sbattete **3 uova** in una ciotola insieme a **½ l di panna** e **150 g di emmentaler**, condite con un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata di **noce moscata**.

2 Distribuite **100 g di pancetta** e le zucchine nella base di pasta brisée, coprite con il composto di uova, panna ed emmentaler, rimettete in forno e fate cuocere per altri 20 minuti (o comunque finché la quiche è pronta). Levate, lasciate raffreddare e servite.

Scarola alla napoletana

Ingredienti
per 4 persone

400 g di scarola già pulita
2 spicchi di aglio
10 g di pinoli già pelati e tostati
20 g di uvetta
10 g di capperi
50 g olive nere di Gaeta
2 acciughe sottosale
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per una decina di minuti. Diliscate e sciacquate le acciughe sottosale. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio e un pizzico di peperoncino; aggiungete la scarola, salate, incoperchiate e fate stufare per una decina di minuti mescolando di tanto in tanto.

2 Aggiungete l'uvetta ben strizzata i pinoli, i capperi, le olive e le acciughe, mescolate e lasciate cuocere su fiamma vivace per qualche minuto. Spegnete, aggiustate eventualmente di sale e condite con un filo di olio a crudo. Impiattate e servite.

Scarola al forno con patate e alici

1 Fate cuocere **2 patate**, precedentemente lavate e tagliate a tocchetti, in **1 l di brodo vegetale**. Nel frattempo tagliate **30 g di alici sott'olio** e mondate accuratamente **2 cespi di scarola**.

2 Farcite le scarole introducendo tra le foglie, patate, acciughe e **20 g di olive nere**. Spolverizzate con abbondante **pangrattato** e infornate a 180 °C per 10 minuti.

Terrina russa

Ingredienti
per 4 persone

300 g di carote già pulite
300 g di patate già sbucciate
300 g di piselli
5 tuorli
600 ml di olio di semi di mais
5 g di gelatina alimentare
1 acciuga
1 ciuffo di prezzemolo
aceto di vino bianco
tabasco
sale

Preparazione

1 Lessate separatamente le carote, i piselli e le patate; a cottura ultimata, schiacciate le patate con uno schiacciapatate e frullate le carote e, a parte, i piselli. Con questi tre composti riempite uno stampo in silicone a semisfera e trasferite in freezer per un paio di ore.

2 Nel bicchiere del mixer raccogliete i tuorli e un pizzico di sale e iniziate a emulsionare unendo a filo l'olio di semi. Quando la maionese inizierà a montare, unite qualche goccia di tabasco, l'acciuga, resa in pasta, e una tazzina di aceto e frullate ancora. Dividete la maionese in due parti uguali: in una metà unite la gelatina e qualche goccia di aceto, e proseguite a montare.

3 Stendete la maionese con la gelatina sui lati della terrina, rivestita con pellicola trasparente, e mettete in freezer per 30 minuti. Trascorso questo tempo, disponete un po' di maionese classica sul fondo e adagiate sopra le semisfere, mettendole con la parte tondeggiante verso il basso.

4 Ripetete la sequenza, mettendo pochissima maionese e le semisfere, e infine chiudete con la maionese con gelatina. Trasferite in frigorifero per un giorno, quindi sformate ed eliminate la pellicola trasparente. Guarnite con il prezzemolo e servite.

UNA SPLENDIDA PORTATA

VASSOI, PIROFILE, ALZATE. TUTTO CIÒ CHE SERVE PER PORTARE IN TAVOLA LE PIETANZE PREPARATE PER DELIZIARE I VOSTRI OSPITI, SENZA MAI PERDERE DI VISTA ELEGANZA E ORIGINALITÀ.

Questo vassoio in porcellana si rivelerà un alleato insostituibile per supportarvi con eleganza nel servizio in tavola. Di **Virginia Casa**.

Pensato per resistere nel tempo, questo piatto da portata di porcellana è in grado di passare con disinvoltura, come gli altri elementi della collezione Union Street di **Royal Doulton** in collaborazione con Gordon Ramsay, dal forno alla tavola.

Nata dalla collaborazione tra lo chef stellato Guy Savoy e il designer francese Bruno Moretti, questa insalatiera, realizzata interamente in acciaio inossidabile 18/10 a finitura lucida, vi permetterà di servire in tavola i le pietanze con stile. Di **Alessi**.

Le linee chiare e rigorose che caratterizzano questo vassoio di **George Jensen** si fondono con la sinuosità della base intrecciata in acciaio lucido placato oro; il risultato è un complemento che vi permetterà di dare un tocco di luce alla vostra tavola.

Il rosso intenso di questo portafrutta, caratterizzato da una doppia parete e realizzato interamente a mano con acciaio inossidabile di altissima qualità, si abbinerà perfettamente alle vostre tavole imbandite per le feste. Di **Bugatti**.

Realizzata in ceramica stoneware, questa pirofila di **Alessi** vi permetterà sia di cuocere le vostre pietanze in forno che di dare un tocco di eleganza alla vostra tavola, grazie al coperchio ornato dal pregiato decoro a rilievo.

L'originale sfera in vetro borosilicato proposta da **Blueside** è dotata di insenature nelle quali è possibile posizionare una fantasia di pasticceria o di piccoli antipasti finger food, permettendovi di servirli con uno stile ineguagliabile.

Finissima porcellana abbinata all'acciaio con finitura redgold; questo mix rende unici questi supporti per la tavola proposti da **Zanetto**.

La linea affusolata di queste posate per insalata, proposte da **Alessi** e realizzate interamente in acciaio 18/10, riflette la necessità di avere strumenti raffinati che assicurino un servizio in tavola impeccabile e una perfetta funzionalità.

Complemento versatile per servire antipasti, frutta essiccata o piccoli dolci, questa ciotola in porcellana è arricchita dal set di forchettine in acciaio inossidabile, prodotte con la tecnica della microfusione.
Di **Alessi**.

Un raffinatissimo decoro a rilievo impreziosisce questa alzata a tre elementi in acciaio inossidabile 18/10, indispensabile per ottenere una mise en place elegante.
Di **Alessi**.

L'acciaio inox con finitura lucida caratterizza questo vassoio, della collezione Acqua di **Bugatti**.

Design originale, resistenza al calore, trasparenza, facilità di pulizia: questi i tratti distintivi che rendono unici questi complementi in vetro per finger food. Di **Blueside**.

Dulcis in fundo

- Alberelli di neve
- Buccellato
- Budino di panettone
- Cassatine al pandoro
- Castagnaccio
- Crema al mandarino
- Pandorini agli agrumi di Sicilia
- Parrozzo
- Pavlova ai tre cioccolati
- Profiteroles al cioccolato
- Ricciarelli
- Salame di cioccolato
- Tiramisù in calice
- Torrone al cioccolato
- Tronchetto di Natale

Alberelli di neve

Ingredienti

150 g di burro
220 g di zucchero
450 g di farina
3 cucchiai di sciroppo di riso
½ cucchiaio di bicarbonato
1 cucchiaio di cannella

per la glassa
200 g di zucchero a velo
codette di cioccolato bianco

Preparazione

1 Lavorate il burro con lo zucchero e lo sciroppo di riso fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete la cannella e il bicarbonato, e mescolate ancora. Versate 100 ml di acqua e proseguite a mescolare unendo poco alla volta la farina. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare peruna notte in frigorifero.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto in una sfoglia abbastanza sottile, quindi con un tagliapasta a forma di alberello di Natale ricavate tanti biscotti. Trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 200 °C per 5-7 minuti. Levate e lasciate intiepidire.

3 Preparate la glassa: mescolate lo zucchero a velo setacciato con tre cucchiai di acqua; ricoprite delicatamente la superficie dei biscotti e distribuite sopra le codette di cioccolato. Lasciate solidificare e servite.

Buccellato

Ingredienti
per 6/8 persone

500 g di farina
4 uova intere
1 tuorlo
200 g di strutto
200 g di zucchero
300 g di fichi secchi
200 g di uvetta
50 g di gherigli di noce
30 g di cioccolato fondente
scorza di arancia candita
1 cucchiaio di marsala
marmellata di fichi

Preparazione

1 Impastate la farina, le uova intere, lo strutto, lo zucchero e il marsala, fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto. Formate una palla e avvolgetela con un panno e lasciatela riposare per circa un'ora.

2 Nel frattempo preparate il ripieno: tritate i fichi, l'uvetta e l'arancia candita. Aggiungete un cucchiaio di marmellata di fichi. Spezzettate il cioccolato, tritate grossolanamente la frutta secca e aggiungete tutto al ripieno. Mescolate e fate riposare per circa un'ora.

3 Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto dandogli una forma rettangolare e allungata. Disponete il ripieno nel senso della lunghezza e avvolgetevi sopra la pasta. Date la forma tipica a ciambella e praticate delle incisioni sui bordi esterni e interni. Spennellate con il tuorlo e infornate a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

Budino di panettone

Ingredienti
per 4 persone

400 g di panettone
½ l di latte
3 uova
80 g di zucchero
150 g di panna da cucina
1 bacca di vaniglia
ribes rossi
burro

Preparazione

1 Tagliate il panettone a cubi piuttosto grandi. In una casseruola versate il latte e lo zucchero; unite la bacca di vaniglia, mettete sul fuoco e lasciate intiepidire. Spegnete il fuoco, aggiungete la panna, mescolate e poi lasciate raffreddare.

2 Rompete le uova e lavoratele con una frusta; Aggiungetele al composto di latte e panna, ormai tiepido, e amalgamate. Mettete il panettone e lasciatelo inzuppare per bene. Fate riposare per qualche minuto, quindi imburrate 4 ciotole monoporzione in ceramica (adatte alla cottura in forno).

3 Riempite gli stampini con il composto ottenuto e fate cuocere in forno, a bagnomaria, a 175 °C per 45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, o comunque finché non si sarà formata la crosticina, sfornate e lasciate intiepidire. Guarnite con i ribes e servite.

Salsa di ribes

Questa salsa, ideale per accompagnare i vostri budini di panettone, è inaspettatamente perfetta anche come condimento per piatti salati, come gli arrosti. Prepararla è semplicissimo:

1 Fate sciogliere **175 g di zucchero** e **½ bicchiere di acqua** in una pentola, mantenendo la fiamma bassa e mescolando frequentemente.

2 Lavate accuratamente **250 g di ribes** e uniteli ad acqua e zucchero; fate cuocere per 15 minuti oltre l'ebollizione.

Cassatine al pandoro

Ingredienti
per 6 persone

6 piccoli pandori
100 g di marzapane verde
500 g di ricotta vaccina
180 g di zucchero a velo
70 g di pistacchi sbucciati e tritati
70 g di cioccolato fondente tritato
6 albicocche secche tagliate a pezzetti
limoncello

Preparazione

1 In una terrina lavorate la ricotta con 150 g di zucchero a velo, unite le albicocche a pezzetti, i pistacchi e il cioccolato fondente tritati grossolanamente. Tagliate i pandorini in fette dello spessore di 1 cm circa.

2 Con un mattarello stendete il marzapane allo spessore di 3-4 mm e ricavate delle stelline. Spennellate le basi dei pandorini con poco limoncello,spalmate uno strato di crema alla ricotta, coprite con una stella di pandoro, spennellatela con il limoncello, coprite anche questa con la ricotta e terminate con l'ultimo strato, senza bagnarlo.

3 Ripetete le stesse operazioni in modo da ottenere altri 5 dolcetti che metterete in frigorifero. Prima di servire, cospargete con il rimanente zucchero a velo e poi decorate le cassatine con stelline di marzapane.

Castagnaccio

Ingredienti
per 6/8 persone

300 g di farina di castagne
40 g di pinoli già pelati
40 g di gherigli di noce
70 g di uvetta
2-3 rametti di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida. Setacciate la farina di castagne, raccogliendola man mano in una ciotola. Versate, poco per volta, l'acqua necessaria a ottenere una pastella morbida e ben amalgamata, mescolando in continuazione con una frusta. Aggiungete 3-4 cucchiai di olio, un pizzico di sale e l'uvetta, strizzata dalla sua acqua di ammollo. Amalgamate accuratamente.

2 Ungete con un filo di olio una teglia da forno, versate l'impasto e distribuite sulla superficie le noci, tritate grossolanamente, i pinoli e gli aghi di rosmarino. Condite con un altro filo di olio, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa mezz'ora. Quando la superficie sarà leggermente spaccata, sfornate e lasciate intiepidire. Portate in tavola e servite.

Monte bianco

1 Lavate **500 g di castagne fresche**, praticate una piccola incisione sulla buccia e fatele lessare in acqua per circa 30 minuti. Poi, scolatele e privatele sia della buccia che della pellicina. Aggiungete **100 g di zucchero**, i semini di un baccello di vaniglia e un pizzico di sale.

2 Sbriciolate tutto, unite **250 ml di latte** e fate cuocere a fuoco basso per 25 minuti. Frullate il composto e passatelo nello schiacciapatate, per ottenere una purea. Ponete la purea in 8 bicchierini individuali; decorate con panna montata e scaglie di cioccolato e servite.

Crema al mandarino

Ingredienti
per 4 persone

3 uova
150 g di ricotta
100 g di mascarpone
100 g di zucchero
1/2 cucchiaino di cannella
4 mandarini
nocciole tritate
biscotti tipo lingue di gatto

Preparazione

1 Grattugiate la scorza di un mandarino e spremetelo. Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete la ricotta, il mascarpone e il succo del mandarino e mescolate ancora. Unite la scorza del mandarino e la cannella, montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli al composto poco alla volta e con movimenti delicati.

2 Sbucciate i mandarini restanti e tagliateli a fettine. Mettete le fettine sul fondo di quattro bicchierini monoporzione, distribuite la crema al mandarino e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Guarnite con la granella di nocciole e un po' di scorza di mandarino, e accompagnate con le lingue di gatto.

Crema di zabaione

1 In un pentolino, preferibilmente di rame o di acciaio e con il fondo spesso, lavorate **4 tuorli** con **4 cucchiai di zucchero**, aiutandovi con le fruste elettriche, fino a ottenere una crema spumosa e gonfia. Unite un po' alla volta del **marsala** (per regolarvi agevolmente sulle quantità riempite con il liquido 4 mezzi gusci di uovo) le fate cuocere a bagnomaria, continuando a montare, per 10-15 minuti.

2 Quando avrete ottenuto uno zabaione vellutato e gonfio, togliete dal fuoco, mescolate e distribuite nelle tazzine o coppette. Accompagnate con dei **biscotti secchi**.

Pandorini agli agrumi di Sicilia

Ingredienti

70 g di burro (più altro per gli stampini)
100 g di zucchero
3 tuorli
2 albumi
120 g di farina 00 (più altra per gli stampini)
80 g di fecola di patate
50 g di latte
1 limone
1 arancia
12 g di lievito per dolci
1 pizzico di bicarbonato
di sodio
1 cucchiaio di maraschino

per la guarnizione
zucchero a velo
ciliegie candite

Preparazione

1 Con le fruste elettriche lavorate il burro morbido con lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete i tuorli e lavorate ancora. Incorporate la farina, setacciata con il lievito e il bicarbonato, la fecola e le scorze degli agrumi grattugiate.

2 Versate il latte e il maraschino e mescolate con le fruste elettriche. Unite gli albumi, montati a neve ben ferma, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate gli stampini, quindi riempiteli fino a 3/4 con il composto. Infornate a 170 °C per circa 20-30 minuti.

3 Trascorso il tempo di cottura, levate e fate raffreddare. Sformate i pandorini, quindi spolverizzate con abbondante zucchero a velo e guarnite con le ciliegie candite. Portate in tavola e servite.

Parrozzo guarnito con pere

Ingredienti
per 4/6 persone

8 uova
300 g di zucchero
200 g di burro
150 g di farina 00
150 g di fecola di patate
300 g di cioccolato fondente
200 g di mandorle pelate
10 mandorle amare
2 pere
cacao amaro

Preparazione

1 Con un mixer da cucina tritate finemente le mandorle. Sciogliete dolcemente il burro a bagnomaria, prendetene un pochino e spennellate l'apposito stampo per parrozzo. In una ciotolamontate i tuorli con lo zucchero e, quando saranno bianchi e spumosi, unite le mandorle tritate, le due farine, setacciate insieme, e amalgamate.

2 Unite il burro tiepido a filo, mescolando in continuazione. Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente al composto. Versate nello stampo e infornate in forno già caldo a 180 °C per 40 minuti. Sfornate, fate raffreddare e poi sformate.

3 Nel frattempo sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente. Adagiate il parrozzo su una griglia per dolci, colate il cioccolato fuso e fate in modo che lo ricopra completamente. Fate rapprendere e poi trasferite su un piatto da portata. Guarnite con le pere a fettine e una spolverizzata di cacao amaro e servite.

Pavlova ai tre cioccolati

Ingredienti
per 8/10 persone

per la meringa svizzera
500 g di albumi
500 g di zucchero
500 g di zucchero a velo

per la base semifreddo
125 g di tuorli pastorizzati
50 g di zucchero
65 g di zucchero fondente

per la mousse al cioccolato fondente
300 g di base semifreddo
375 g di cioccolato fondente al 72%
675 g di panna poco montata

per la mousse al cioccolato bianco
250 g di panna liquida
500 g di cioccolato bianco
650 g di panna poco montata

per la mousse al cioccolato al latte
400 g di cioccolato al latte
500 g di panna poco montata
100 g di base semifreddo

per la guarnizione
arancia candita
gocce di cioccolato fondente

Preparazione

1 Per la meringa: scaldate gli albumi e lo zucchero a 60 °C. Montate il tutto in una planetaria; poi, incorporate lo zucchero a velo e amalgamate. Con il composto ottenuto, realizzate tre dischi (di misure diverse e graduali) e infornate a 100 °C per circa 3 ore. Fate raffreddare.

2 Per la base semifreddo: in una planetaria schiumate i tuorli; unite lo zucchero e continuate a montare. Aggiungete lo zucchero fondente, a pezzetti e poco per volta, e proseguite a lavorare, fino a quando il volume non triplicherà. Per la mousse al fondente: sciogliete il cioccolato, aggiungete un po' di panna e mescolate con una frusta. Unite la base semifreddo e alleggerite con il resto della panna.

3 Per la mousse al cioccolato bianco: portate a bollore la panna, versatela sul cioccolato tritato e sciogliete. Fate raffreddare a 30 °C e incorporate la panna .Per la mousse al cioccolato al latte: sciogliete il cioccolato a 40 °C, aggiungete un mestolo di panna e mescolate. Unite la base semifreddo e alleggerite con il resto della panna.

4 Sul disco di meringa più grande stendete la mousse al fondente. Cospargete con arancia candita e gocce di cioccolato e coprite con il disco di grandezza media. Ripetete l'operazione altre due volte con le altre due mousse.

Profiteroles al cioccolato

Ingredienti
per 4 persone

per i profiteroles
100 g di farina
60 g di burro
2 uova
100 ml di latte
½ bicchiere di acqua
200 ml di panna montata

per la copertura
100 g di cioccolato (fondente o al latte, a seconda dei vostri gusti)
30 g di burro
50 g di zucchero

Preparazione

1 In una casseruola versate il latte, 50 g di burro, e ½ bicchiere di acqua e fate bollire il tutto a fuoco basso. Appena il composto si sarà ritirato, aggiungete 75 g di farina e mescolate energicamente. A questo punto, rimettete sul fuoco e fate cuocere, fino a che la pasta non si staccherà dalle pareti del tegame.

2 Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e aggiungete un uovo per volta (solo quando il precedente è completamente assorbito). Ponete il composto in un sac à poche e, su una placca da forno leggermente imburrata e infarinata, formate 16 piccoli gruppi di impasto. Cuocete in forno preriscaldato a 190 °C per 15 minuti.

3 Intanto, preparate la copertura: fate sciogliere il cioccolato con poca acqua in un tegamino; unitevi burro e zucchero; quando avrete ottenuto una crema abbastanza densa, spegnete e lasciate raffreddare.

4 Farcite i vostri bignè con la panna, disponeteli in modo da formare la classica piramide e versatevi la salsa al cioccolato.

Ricciarelli

Ingredienti
per 40 biscotti

300 g di farina di mandorle
350 g di zucchero
50 g di pinoli già pelati
50 g di scorza di arancia candita
2 albumi
1 bustina di lievito
1 bacca di vaniglia
zucchero a velo

Preparazione

1 Raccogliete i pinoli nel bicchiere del mixer, unite l'arancia candita, tagliata a cubetti, 100 g di zucchero e frullate. Trasferite tutto in una ciotola, aggiungete la farina di mandorle, miscelate con cura e tenete da parte.

2 Versate lo zucchero rimasto in una casseruola con 1/2 bicchiere di acqua e fatelo fondere a fuoco dolce, mescolando ogni tanto. Versate lo sciroppo ottenuto nella ciotola con la miscela preparata, amalgamate e lasciate raffreddare. Unite il lievito, la polpa della vaniglia e gli albumi, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.

3 Formate con l' impasto tante palline, passatele in un po' di zucchero a velo e modellatele a losanga, nella tipica forma dei ricciarelli.

4 Distribuite i ricciarelli sulla placca del forno, foderata con carta forno, distanziandoli bene l'uno dall'altro. Mettete in forno già caldo a 150 °C e fate cuocere per circa 10 minuti, facendo attenzione che non prendano colore, ma si mantengano morbidi e bianchi. Al temine, sfornate e lasciate raffreddare, quindi spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

Salame di cioccolato

Ingredienti
per 6 persone

4 tuorli
200 g di zucchero
250 g di burro
4 cucchiai di cacao amaro in polvere
350 g di biscotti secchi
80 g di nocciole pelate e tostate

Preparazione

1 Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta elettrica, fino a ottenere una crema spumosa e bianca. Aggiungete il burro, precedentemente fuso e raffreddato, e lavorate ancora per qualche secondo.

2 Continuate a impastare con le mani, incorporando via via il cacao setacciato, i biscotti spezzettati grossolanamente e le nocciole ridotte a pezzetti. Lavorate bene, quindi date al composto la forma di un salame.

3 Avvolgetelo ben stretto con un foglio di alluminio e mettetelo in frigo a raffreddare per 3-4 ore. Prima di chiuderlo con la carta di alluminio, potete passarlo su un po' di cacao amaro in polvere. Al momento di servirlo, eliminate la carta di alluminio e tagliate il salame di cioccolato.

Salame di cioccolato bianco

Potete preparare il salame di cioccolato anche nella sua variante al cioccolato bianco. Per realizzare questa ricetta è sufficiente sostituire il cacao amaro in polvere con **60 g di cioccolato bianco**. Prima di aggiungerlo agli altri ingredienti (come previsto nello step 2 della ricetta originale), fatelo stare alcuni minuti in freezer e, poi, ponetelo nel mixer per ridurlo in polvere.

Tiramisù in calice

Ingredienti
per 4 persone

1 confezione di savoiardi
4 uova
500 g di ricotta
120 g di zucchero semolato
100 g di cioccolato fondente
caffè
zucchero a velo
sale

Preparazione

1 Separate i tuorli dagli albumi. Lavorate i primi con lo zucchero semolato, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete la ricotta setacciata e lavorate ancora.

2 A questo punto, montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli al composto di tuorli, zucchero e ricotta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Bagnate i savoiardi con un po' di caffè freddo.

3 Disponete uno strato di savoiardi sul fondo dei calici individuali. Coprite con un po' di crema alla ricotta e ripetete la sequenza biscotti-crema fino a esaurire gli ingredienti, terminando con la crema.

4 Completate i calici con abbondante cioccolato, tagliato a scagliette, e mettete in frigo per 2-3 ore. Al momento di portare in tavola, levate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

Torrone al cioccolato

Ingredienti
per 4 persone

300 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero
150 g di nocciole sgusciate
4 albumi
150 g di miele di acacia
30 ostie da pasticceria
sale

Preparazione

1 Tostate le nocciole in forno caldo a 180 °C per 10 minuti, poi sfregatele con un canovaccio da cucina per eliminare la pellicina. Fate sciogliere a fuoco basso metà dello zucchero con 5 cucchiai di acqua, fino a ottenere uno sciroppo di colore chiaro. Grattugiate il cioccolato con i buchi larghi della grattugia, unitelo allo sciroppo e lasciatelo sciogliere a fuoco molto basso, senza mai smettere di mescolare.

2 Mettete in un recipiente a parte il miele e fatelo caramellare, a fuoco basso, fino a quando, versandone una goccia in un bicchiere con acqua fredda, si cristallizzerà immediatamente.

3 Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Caramellate lo zucchero rimasto con poca acqua, poi, unitelo al miele, assieme alle nocciole; aggiungete, infine. allo sciroppo al cioccolato, gli albumi, mescolando delicatamente e amalgamando bene il tutto.

4 Ricoprite con metà delle ostie un piano di marmo, oppure la placca del forno, versatevi sopra il composto, formando uno strato di 1,5 cm di spessore; livellate bene la superficie, ricopritela con le ostie rimaste e lasciate intiepidire. Tagliate il torrone a rettangoli e lasciate raffreddare completamente, almeno per 12 ore. Servite il torrone spolverizzato, a piacere, con zucchero a velo.

Tronchetto di Natale

Ingredienti
per 8/10 persone

1 rettangolo di pan di spagna da arrotolare
meringa al cacao (gli ingredienti sono evidenziati nella ricetta)
glassa (gli ingredienti sono evidenziati nella ricetta)
bagna al kirsch (gli ingredienti sono evidenziati nella ricetta)

per la crema pralinata
400 g di latte
00 g di panna fresca
150 g di zucchero
25 g di miele
1 bacca di vaniglia; 120 g di tuorli
40 g di amido di mais
200 g di pralinato alle nocciole tritato
450 g di panna montata
15 g di gelatina in fogli

per la guarnizione
amarene sciroppate
rametti di ribes
200 g di nocciole in granella

Preparazione

1 Per la crema: scaldate il latte, la panna e la vaniglia; lavorate i tuorli con lo zucchero e il miele. Incorporate l'amido e mescolate. Versate il composto di tuorli sul latte caldo, fate bollire e cuocete per qualche minuto. Trasferite la crema in una terrina, scaldatela a 70 °C, e incorporate la gelatina, ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata; fate raffreddare. Unite il pralinato alle nocciole e alleggerite con la panna montata.

2 Per la meringa: montate 330 g di albumi con 500 g di zucchero; aggiungete 160 g di zucchero a velo e 35 g di cacao in polvere, setacciati insieme, e amalgamate con una frusta. Con un sac à poche realizzate dei cordoncini e due dischetti. Infornate a 130 °C per circa 2 ore. Levate e fate raffreddare.

3 Per la glassa: sciogliete 500 g di cioccolato al latte a 40 °C, unite 30 g di burro di cacao fuso e incorporatevi 300 g di pasta di nocciole; amalgamate e fate raffreddare intorno ai 33 °C. Per il montaggio: bagnate il pan di Spagna con una bagna realizzata con 250 g di sciroppo 30B, 75 g di acqua e 30 g di kirsch; poi, stendete uno strato di crema e disponete sopra una fila di amarene sciroppate Arrotolate delicatamente e fate raffreddare bene.

4 Glassate con metà glassa, cospargete con la granella di nocciole e versate sopra la glassa restante Decorate con stecche e dischetti di meringa.

LA MAGIA DEL NATALE

OMINI PAN DI ZENZERO, FIOCCHI DI NEVE E L'IMMANCABILE BABBO NATALE…L'ATMOSFERA NATALIZIA CONTAGIA ANCHE LE VOSTRE CUCINE GRAZIE ALL'ALLEGRIA DELLE DECORAZIONI CHE CARATTERIZZANO QUESTI COMPLEMENTI.

Si veste a festa, grazie al decoro natalizio, questo divertente poggia cucchiaio realizzato in porcellana e proposto da **Henriette**.

Di finissima porcellana bianca, questo sottopentola richiama il candore della neve alla quale si ispira. Di **Virginia Casa**.

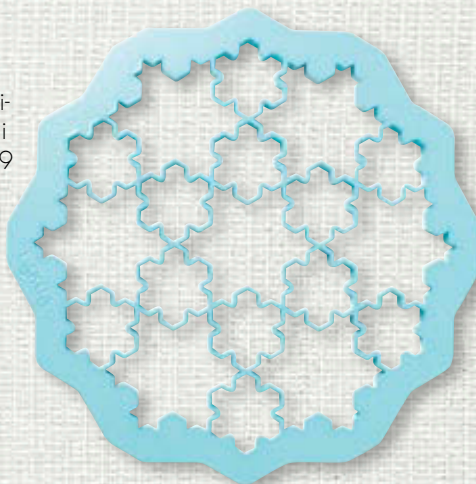
Questi pratici taglia pasta in acciaio inox di **Birkman** (marchio distribuito da **Schoenhuber**) vi permetteranno di preparare biscotti dalle forme accattivanti per deliziare grandi e piccini.

Di porcellana rossa con decori bianchi queste tazze proposte da **Könitz** e distribuite da **Schoenhuber**, sono perfette anche come idea regalo.

In tema prettamente natalizio questo piatto, appositamente pensato per servire in tavola il pandoro o il panettone, è realizzato in Kergres, un esclusivo materiale che permette il lavaggio in lavastoviglie. Di **Wald**.

Ideale per servire il torrone, questo vassoio in Kergress di **Wald**, è un elemento irrinunciabile durante le feste.

Questo originale stampo in silicone di **Lékué** vi permetterà di tagliare in un sol colpo ben 19 biscotti; qui proposto nella versione fiocco di neve, è disponibile in numerose altre varianti.

Spiritoso e colorato, questo lega tovagliolo in porcellana rossa, proposto da **Virginia Casa**, ricorda i fiocchi che abbelliscono i pacchetti sotto l'albero.

Grazie a questi originali timbri per biscotto in silicone, proposti da **Birkman** e distribuiti da Schoenhuber, potrete imprimere sui vostri biscotti il disegno che più vi piace.

Realizzato in una variante di colore decisamente natalizia, questo guanto da forno in silicone è un alleato indispensabile per sfornare le vostre pietanze. Di **Silikomart**.

Ideale per servire la macedonia, questa coppetta in porcellana di **Virginia Casa** raffigurante Babbo Natale, farà felici i vostri commensali più piccoli.

Allegro e funzionale, questo piatto con paletta coordinata in porcellana decorata, è pensato per servire pandoro, panettone o qualsiasi altro dolce. Di **Henriette**.

Divertente e colorato, questo complemento è appositamente pensato per srevire in tavola la frutta secca durante le feste natalizie. Di **Wald**.

Le ricette dalla A alla Z

S

T-Z